Dis buch von gůter spise

Dis bůch von gůter spise

Alte Kochbuch-Handschriften spiegeln den Geist ihrer Epoche wider; sie sind in gleicher Weise Geschichtsbuch. Mit ihrer zeitgebundenen Sprache und ihrer zeittypischen Kochweise erschließen uns diese handgeschriebenen Aufzeichnungen Lebensweise und Stil ihrer Zeit.

„Daz buoch von guoter spise" ist das älteste deutsche Kochbuch. So sicher wie bei kaum einer anderen Handschrift des 14. Jahrhunderts, lassen sich für dieses Buch Zeit und Ort seiner Entstehung bestimmen. Die Kochrezepte sind Teil eines umfangreichen Hausbuches von Michael de Leone, wie dieser sich nach seinem Wohnsitz, dem Löwenhof in Würzburg nannte. Dieses Hausbuch ist augenscheinlich als Familienschatz und Laienbibliothek konzipiert worden und enthält vorwiegend Lieder Reinmars und Walthers von der Vogelweide, niedergeschrieben zwischen 1345 und 1354. Der Rezeptteil des Buches entstand mit Sicherheit vor 1350. Heute gehört es zu den größten Schätzen der Münchener Universitätsbibliothek.

Der Kochteil umfaßt hundert Rezepte einer losen Sammlung – wohl von verschiedenen Köchen – aus dem hohen Mittelalter, als die Kochkunst an Höfen und Klöstern und auch in Bürgerhäusern eine große Verfeinerung erfuhr. Einfache Gerichte, wie Gemüse oder Getreidebrei, der damals in allen Gesellschaftsschichten gegessen wurde, fehlen. Diese Rezepte mußten wohl nicht aufgeschrieben werden, sie waren allgemein bekannt. Das Buch enthält also tatsächlich die guote spise, also fast ausschließlich Leckerbissen, Luxusgerichte.

„Daz buoch von guoter spise" zählt zu unseren nationalen Kulturgütern und wird hier erstmals in Farbe und in Originalgröße vorgelegt. Der besseren Lesbarkeit wegen, hat Artur Kupfer das Kochbuch nachgeschrieben, wir haben diese Nachschrift eingefügt.

Dieses Kochbuch soll Aufschluß geben und Freude bereiten, denn wie Goethe feststellt: „...es ist ein groß Ergetzen, sich in den Geist der Zeiten zu versetzen." Die Rezepte führen uns in die Zeiten zurück und lassen uns spüren, wie man vor über 600 Jahren gedacht, gefühlt, gelebt und gegessen hat.

Aus Anlaß des dreißigjährigen Jubiläums von Tupperware Deutschland widmen wir dieses Buch den Freunden der Kochkunst und unseres Hauses.

Tupperware®

Diz buch sagt von gůter spise
Daz machet die vnvirhtige köche wise

Ich wil vch vnderwisen.
Von den kochespisen.
Der sin nuht verstên kan.
Der sol diz büch sehen an.
Wie er gůz gerihte machen. kunne
Von vil kleinen sachen.
Dise lere merke er vil eben.
Die in diz buch wil geben.
Wanne ez kan wol berihten.
Von manigerleie gerihten.
Von grôzzen. vñ von kleinen.
Wie sie sich nemen.
Vñ wie sie sich besachen. machê
Daz sie klein gerihte zů hoh spise.
Der sol diz buch vrnemen.
Vñ sol sich nuht en schemen.
Ob er fraget des er nuht enkan.
Des bescheit in schier ein wiser mã. ny.
Wer denne kochen wölle lerne.
Der sol diz buch merken gerne.

Ů einer schuzzeln ze machê
man sol nemen ein phunt
mandels. vñ sol nur wine die mi
lich vz stôzzen. vñ kursen ein ph
unt. vñ slahe die durch ein sip.
vñ tů die kursen in die milich.
vñ nim einê vierdung rises. dê
sol man stôzzen zů mele. vñ tů
daz in die milich. vñ nim denne
ein rein smaltz. oder spec. vnde
smeze daz in einer phannen. vñ
tů dar zů ein halbe mark wizzes
zuckers. vñ vsaltz nuht. vñ gibz
hin von einer huz leben.

Ein huzes leben sol man bra
ten vf einre rôste. die man lange
behalten wil. vñ sol die dünne
smiden zů schiben. vñ nim einê
reinen honicsaum den sude. vñ
nim denne yngeber. vñ galgã
vñ negelin. die stôzze vnder ein
ander. vñ wirfe sie dar in. vñ
nim denne ein faz. oder ein schaf
dar in du ez wilt tůn. vñ waschez
gar rein. vñ gůz ez dar in ein schuht
honiges. vñ lege denne ein schuht
leben. vñ also fürbaz. vñ legez
vaste vf ein ander. vñ sezze daz
hin wilt du machen einê blamensir

Wie man sol machen einê bla
mensir. dran sol nemen zigenin
milich. vñ mache mandels ein
halp phunt. einen vierdunt ry
ses. sol man stôzzen zů mele. vñ
tů daz in die milich kalt. vñ nim
eines hünes brust die sol man
zeisen. vñ sol die hacken dar in.
vñ ein rein smaltz sol man dar in
tůn. vñ sol ez dar inne sieden. vñ
gibs im genůc. vñ mine ez denne
wider. vñ nim gestôzzen violn. vñ
wirfe den dar in. vñ einê vierdůc zuckers

tů man dor m vñ gebs hm·

¶ Also mac man auch under vasten machen emen vlamencer von eme hechede· hůne vō kriechen·

·iiij· Dz heizzent hůne von kriechen· oder an sol hůne braten vñ ein fleisch eines swines weich gesotē vñ gehacket vnder ein ander· vñ nim emen vierdunc tősen dor zů vñ nim yngeber vñ pfeffer· vñ win oder ezzig vñ zucker oder honic· vñ siede daz zů sammene vñ gibs hin vñ vsaltzez nihr·

dz heizzer ris von kriechen·

·v· Dz heizzer ris von kriechen

Du solt ris nemen· vñ sůde ez in eime brunnen· zů halben wege so gůzze daz wazzer abe vñ sůde ez denne in eime reinen smaltze· vñ gůz daz smaltz denne h'abe· vñ ein zucker dor vf vñ gibs hin vnde versaltz nihr· heidenische küchē·

Dz heizzent heidenusse küchen· oder an sol nemen emen teyc vñ sol dů ne breiten· vñ nim ein gesoten fleisch· vñ spec gehacket vñ epfele· vñ pfeffer· vñ eyer dar in· vñ backe daz· vñ gibes hin vñ vsůtez nihr· em klůge spise·

·vj· Dz ist ein klůge spise em hůn sol man nemē vil mel· vñ epfele vñ eyer vñ menge daz mit würtzen· vñ strichc ez an emen spiz vñ bratez schone vñ gibz hin· daz heizzer hůne gebraten· dor daz selbe tůt man einer hungen die da gesoten ist dz sint haselhůner·

·vij· Haselhůne von friesental mache also· oder an sol nemen reynevan vñ peterlin· vñ salben vnder einander vñ ein wenic brőtes geriben dar zů· vñ würze vñ eier vñ ribe daz mit wine· vñ sůde daz wol vnder einandē vñ gibz hm·

ein gebraten gefültez ferhelin·

·viij· Ein gebraten gefültez ferhelin mache also· Nim ein verkelin daz drier wůchen alt si· vñ brů daz küle· vñ zůhe im daz har allez abe daz man ez ihr wunde· So sol man im vnime den rans vssene die hur lazzen· vñ lőse beide fleisch· vñ gebeine abe· vñ allez daz ez in dem libe hat· an die klawen die ez nidē nen har· vf den fůzzen· vñ nime des fleisches daz dor vz gezogen ist wol als zwei eier vñ sůde ez vil mach gar· vñ mine damme daz· vñ spec vñ hacker· tů rowe eyer dor zů vñ einen snitten brőtes vñ peterlin· kraut· vñ saltz zů mazze· vñ fülle da mit daz ferkelin nihr alz vol vñ forne den munt vñ legez sanfte in einen kezzel laz ez erwallē

daz die hur ihr zů brechē · so nim
ez denne · vñ lege ez vf einē hülzi
nen rōst vñ brate ez sanfte Als ez
denne wol geröst si so nim ein b
ret vñ lege daz vf eine schüzzeln
mache vf daz bret vier stekelin
vn cleide daz bret mit eime blat
von eyern · vñ setze daz vierkelin
dar vf · cleide ez auch mit eime bla
te vñ laz in die ōfen dar vz gen
vñ den munt vnde trage ez hin ·

Ein klüge spise · von pflumen ·

Man sol nemen kriechen · also ·
so sie zitig sin vñ rů die in eime
einē hafen vñ giz dar vf win od
wazzer · daz sie wol zů kinen · vñ
lazze sie sieden vñ zů stözze sie dēne
daz die kern nihr brechen · vñ sla
he die durch ein sip · vñ rů eime sti
ren schönes brōtes dar zů · vñ homit
vñ laz ez zů gen · vñ rů daz dar zů
vñ win oder wazzer · vñ grüzze ez
zů dem müse mit truckem gestö
zzeme kirute · also maht du auch
wol machen kirsen müs oder sp
linge müs :– Ein spise von bim

Nim gebratene bim vñ snit ep
fele vñ hacke sie kleine · vñ rů daz
zů pfeffer · vñ enis · vñ rö eyer sint
zů dünne schiben von schönem
brōte fülle diz da zwischen nihr
vollen eines vingers dicke · mache
ein dünnez blat von eyern · vñ kere
daz einez dar inne vmm vñ backez
mit butern in einer pfannen biz
daz ez röt werde vñ gibz hin
ein gůt spise von hünern ·

Ein gebraten hun zelide cley
ne nim wnzzez brōt · mache einē
dünnen eyer teic saffran vñ pfe
ffer stöz vñ rů daz zů sammene
vñ menges wol in einem vazze
vñ nim einen mörser mit fri
schem smalze · vñ stöz diz alzů
male vñ ebenez oben mit einer
kellen · vñ derkez mit einer schü
zzeln vñ kere den mörser dicke
vmme gen dem fiure daz er glich
heiz habe · vñ weich blibe als er
harte werde so leige denne abe
daz smalz vñ schüre daz hün in
ein schüzzeln · vñ gibz hin ·

Ein güte fülle ·

Wiltu machen ein spise beinde bier
schöne vñ spalt in viere vñ lege
sie in einen hafen · vñ bedēke dē
hafen vñ bekleibe ez mit teige
daz der bradem ihr vz müge dēne
bestützze den hafen mit einer wi
ren stürzen · vñ lege daz vnme
gliende koln vñ laz ez langsam
backen · so nim denne die bin hi
vz vñ rů reines honges dar zů also
vil als der bin ist · vñ süde ez mit

ein ander daz ez dicke werde· vñ
gibz hin· ¶ Also mahtu auch vō
epfeln· vñ von kürben aber man
sol pfeffers genūc dar zů tůn·

·kiij· ein gefülte küchen

Zů gefulten küchin nim des dbriz·
vñ zů slahe den mit eyern· vñ rů
dar zů ein wenic hörres oder gestō·
zzene vische oder daz dicke von der
mandel milich· hie von mac man
machen mit gērem krute küchin
oder waz man wil von müs·
Wilt du güten mer machen·

·kiiij· Oder güten mere machen wil der
werme reinen brunnen daz er die
hant dor inne liden künne· vñ ne
me zwei maz wazzers· vñ eine ho
niges daz rüre man mit eime ster/
ken· vñ laz ez ein wile hangen vñ
sihe ez denne durch ein rein trüch·
oder durch ein har sip in ein rein
vaz vñ siede denne die selben wūz
gein eime acker lane hin vñ wid· ·kv·
vñ schüme die wirz mit einer
venstrerehten schüzzeln· da der sch/
ume inne blibe vñ nihr die wirz
dor noch güz den mere in ein rein
vaz· vñ bedecke in daz der bradem
ihr vz müge als lange daz man
die hant dor inne gelīden müge·
So nim denne ein halp mezzingen
hafen· vñ rü in halp vol hopphen·
vñ ein hantvol salbey vñ siede daz
mit der wirz gein einer halben
mile· vñ güz ez denne in die wirz
vñ nim frischer heven ein halp
nözzelin· vñ güz ez dor in· vñ güz
ez vnder einander daz ez gelīchende
werde so decke zů daz der bradem
ihr vz müge einen rat· vñ ein nahr
So seige denne den mere durch
ein reyn trüch eder durch ein har/
sip· vñ vazze in in ein reyn vaz·
vñ laze in rein drī rat vñ drī
nahr vñ fülle in alle abende· dar
nach laze man in aber abe vnde
hüte daz ihr hefen dor in kumme
vñ laz in ihr tage ligen daz er valle·
vñ fülle in alle abende· dar nach
lözz in abe in ein geherztez vaz
vñ laz in ligen ihr tage vol· vñ
trinke in denne erst sehs wüchē
oder ehte so ist er aller beste
von pastēden·

·kv· Wilt du machen pastēden von
vischen so schüpe die vische vñ
zöhe in abe die hut sivenne sie
erwallen vñ hau sie zů cleinen
stücken· hacke peterlin vñ salbey
dor in vñ rü dar zů pfeffer vñ yn
geber zinemin vñ saffran· rem
per ez allez mit wine vñ mache
einen dünnen derben teyc vñ rü
die vische dor in vñ güz den win·

dz vf vñ decke ez mit eyme dünnẽ
teyge vñ mache daz vnime vñ vm-
gantz vñ brich oben ein loch dz
in vñ lege da für ein clüsterlin
von teyge vñ laz ez backen·

¶ Also mac man auch hünr machẽ
auch fleisch oder wiltprete oder ele
oder vögele· vō eime gerihte vō lebẽ

xcvj· Man sol nemen ein lebern vñ
herte eyer die sol man strözzen in
eime mörser· vñ daz sol man men
gen mit lutern trinke oder mit
wine oder mit ezzige vñ sal ez ma
len in einer senfmülen· vñ nem
zwiboln die solt du sÿden mit sin
ölze oder mit öle daz sol man griez
zen vber vische oder vber wiltpret
Hoch dirre wise mahtu vil anders
dinges machen· von gefültren

xcvij· Gefültre herhde sol hechden·
man also ~~man also~~ machen· man
neme gefüge herhede vñ schüpe
die vñ löse in abe den darm zů dẽ
oren vz· nim vische welher künne
sie sin· vñ süde sie vñ lazze vz daz
gerere strözze sie in eime mörser
hacke dar zů sallbey pfeffer kümel
vñ safran geströzzen· saltz sie zů
mazzen da mit fülle man die her
hde· vñ besprenge sie vzzen mit
saltze backe in vf eime hülzinẽ
röste vñ bir in gar schöne·

¶ Also mahtu in auch machen mit
eyern von frischen elen·

xcviij· Nim frische ele vñ wasche in
abe den slim· mit kaltrer aschen lö
se in abe die hut bi dem haubte
vñ züch die nider biz an den zagel
hacke salbey vñ peterisilien· vñ
tů dar zů geströzzen ingeber pfef-
fers vñ saltz zů mazzen wurf vf
die ele· vñ zühe die hut wider vb
besprenge die elevzzene mit saltze
vñ brat sie gar vf eime hülzinẽ
röste vñ gib sie hin·

dz ist ein grüt spise vō eime lahs

xcix· Nim einen lahs schabe in abe
die schüpen spalde in vñ snit in
an stücke hacke peterlin selbey
Nim geströzzen ingeber pfeffer
enis saltz zů mazzen· mache ei-
nen derben teyg noch der grözze
der stücke vñ wurf daz ein vf
die stücke· vñ bewünke sie mit
dem teyge· kanst du sie gestem
phen in ein forme daz tů· so mah
tu machen herhe fözhein brasmẽ
vñ backe iegliches besunder in
sime teyge ist ez aber eins fleisch
tages so mahtu machen hünre
reyhünre tuben ~~vñ sie in den for-~~
~~men sin Nim von den brüsten der~~
~~hünre~~ vñ vasande mahtu machẽ
ab du hast die formen vñ backe-

sie m smaltze oder sür sie m den for
men nim von den brüsten der hüne
vñ ander gür fleusch so wnt die k
nust deste bezzer vñ fer salrzez mhr
dr: sagt von eme stor vische

.xx. Nim einen stor visch do nihr gaist
insi rü nn die hut abe weich m ī
kaltem wazzer eine nahr vñ nim
denne h' vz vñ drücke in mezzig allo
daz er blibe ganz binden vf zw sch
men vñ lege in vf einen hulzinē

rost strich daz fein dar vnder allē
halben daz er erwarme laze in
wol belaufen mit butrin dr noch
mache einē schonen teyg mit
wizzem melwe vñ mit eyern dr
zů rů gelozzen pfeffer oder ingeb'
vñ ein wenic saffrans salrz zů mazze
spreuge vf den visch als der visch
gar heiz si so slahe den teyg dr vf
mit eime swanke ruche vaste kolu
dr vnder daz er rot werde allo rů
daz e du m abe nemest vñ bersau
f m vezt mit butern vñ gib m
hin Ein gut spise

.xxi. Nim gesotene swins darme vñ
den magen sniz die gesoten darm
m viere die langē vñ die clemen
dar nach findes gefuge als die rie
men vñ den magen snide auch sm
al vñ sut drinne beide magen vñ
darm den tweches verwederis vb'

so du clemest wilt nim persilien bole
vñ muzzen salbey gesotene herte
eyer vñ schone bror kunels aller
meist vñ ein wenic pfeffers vñ em
ey zů der schuzzeln dz male mit ezz
ge vñ mit gůtreme sode also daz ez
nihr ze sur werde vñ güz ez vf die
kaldimēt vñ rů smaltz dz zů laz ez
erwarmen vntz ez dicke werde gib
hm vñ versaltz nihr ein gůr gerihr

.xxii. Nim dri gesotene smale ez swmez
darme nim dar zů smaltzes vō flemē
daz rů die wile ez vngesotē ist als lange
vñ groz als die darm sint bint daz
zů sammene slahe zwei eyer dz zů
vñ nim ein wenic schones brotes
vñ pfeffer vñ saltz zů mazze In dem
condimente erwelle die darme vñ
fulle sie mit dem condimente vñ
strecke sie in einen grozzen darm
swaz des condimentes vber blibe daz
güz in den grozzen darm vñ verbin
beide die innern vñ den grozzen da
rm an beiden enden besunder reil
daz condiment gluch in die darm sur
se gar vñ gib sie heiz hin Ein

.xxiii. Nim von der brust des gůr spise
hunes vñ hacke ez cleine vñ stoz
ez in eime mörser vñ rů dar zů
ein wenic melwes vñ grobes bro
tes pfeffer oder ingeber saltz zů
mazze ein ey oder zwey noch der

menge vöste daz wol zů sammene snir
zwei clüpelin eines vingers lanc
als ein eln schaft formen slehr sin
ewel vñ nim des gesoten als grōz
als ein morche walkez smewel in
der hant vñ füge ez vnime den spiz
als ein marach vñ zwengez vzzene
daz ez kruspt si legez in ein phannē
lacz ez sieden mit dem stecken die
wile daz siede so bewirke den andē
stecken als du den einen vz nemest
so lege den andern in vñ mache ir
als vil als du wilt wanne sie gar
sin gesoten so nim sie vz rüre ein ge
hackez müs vñ mit butern daz fülle
in die morchen vñ stecke sie enzů
hes an den spiz mache sie hez vnde
bestraufe sie mit butern vñ gib sie
hin Also mahru auch machen mor
chen von herheden vñ vō lehsen vñ
wo von du wilt · daz ist auch gůt

Nim mandelkern mache daz in sie
denie wazzer stoz sie vñ zwinge sie
durch ein tůch oder mal sie nim sch
ön herte brot snit die obersten rin
den abe schone vñ dünne snit dar
nach schiben so du dünnest mügest
daz begynne vnder der öbersten rin
den iegslich schibe sol sin sinewel vñ
ge der schiben viere zů sammene vñ
snit sie smal als einen riemen vñ
snit sie den twerhes über so du kleines
mahr halr die mandelmuch über
daz für laz sie warm wöden wurf
daz brot dar in daz sie dicke wde ha
lr sie über daz vür laz sie sieden
vñ gibez in die schüzzeln vnde
strauwe ein zucker dar vf daz hei
zzer caleus vñ gibz hin

Also mache auch ander milich
ob du rotern dez zů tůn wilt

Wilt du machen ein gebraten milch.

Wilt du machen ein gebraten
milch So nim die do nihr vez
res zů si kummen vñ die gelebr
si den hasen zů slahe daz sie sanf
te her vz gůte vf ein bürel tůch
dez in bewint sie vñ besiwer sie
sanfte von erst vñ dez noch baz
laz sie ligen von dem morgen biz
hin zů abent so snit sie dünne
vñ spizze sie besprenge sie mit
saltze · vñ lege sie vf einen hülr
zinen rost · vñ la sie wol röste vñ
wurf ein wenig pheffers dez vf vñ
bereyfe sie mit butern · oder mit
smaltze ob ez fleisch tag si · vñ gib
sie hin diz ist ein gůt fülle

Droz ein gans an einen spiz vñ
für daz gekröse nim vier eyer
gesoten herte · vñ nim dez zů ein
brosmen schones brotes vñ kü
mel dez zů vñ ein wenig pfeffers
vñ saffrans vñ nim dri gesoten

hünes lebern vñ als ẽ zů sammene
mit ezzige vñ mit hůmer sode
zů mazzen sur vñ schele zwibeln
vñ smide sie dünne vñ trů sie denne
in einen hafen trů dar zů smalz
oder wäzzer vñ laz sie sieden daz
sie weich werden · vñ nim denne
sur epfele smit die kern her vz
als die zwibeln gar sin gesoten
wuf die epfele dar zů daz ez weich
belibe vñ trů denne daz gemalne
vñ die epfele vñ die zwibeln alle
in ein phannen vñ als die gans
gebraten ist so ! zů lide sie lege
sie in em schön vaz vñ güz daz
condimente dar über vñ gib sie
hin · ein gůt gerihte ·

xxvij· Nim gebratene hyern vñ ro
sur epfele vñ nim vnder wahsen
fleisch gesoten vñ nim pfeffer
vñ saffran daz stoz zů sammene
vñ mache ez weich · mit roen ey
ern · so mache ein blat von eyern
vñ zů teyle daz fülle dar vf die
marien daz gluch werde · so wirt
daz blat zů sammene vñ machez
naz von eyer teyge vñ legez in
siedenz smalz vñ backez harte
So stehe to durch einen spiz vñ
legez zů dem viure vñ beslahez
eins mit eyern vñ eins mit sm
altze mit zwem swämẽ also lange

biz daz ez singe vñ wol wide vñ gibz
hin ein gůt fülle ·

Nim lampriden vñ snit sie an
sehs stücke daz mittelst stücke
daz mache minner danne die an
dern stücke bespirenge ez mit salt
ze vñ legez vf einen hultzinẽ rost
biat sie gar · nim daz mittelste
stücke · als ez gar si geröst stoz ez
in eime mörser · vñ trů dar zů eine
swartzen rinden brotes die weiche
in ezzige vñ trů dar zů gestozzen
galgan vñ pfeffer vñ ingeber
vñ kümel vñ muschat blůmen
vñ negelin wilt duz aber lange
behalden so mach ez scharfp mit
ezzige vñ ein wenic honiges vñ
sůdez vñ legez kalt dor in · noch
durre wise mahr du machen · ge
biatene nünaugen oder waz du
wilt · wilt du machen em spise vō hünern

xxviij Nz hezzem küniges hünre
Nim unge gebratene hünre hau
die an cleine mursel · nim frische
eyer vñ zů slahe die menge dar zů
gestözzen ingeber · vñ ein wenic
enys güz daz in einẽ vesten mör
ser der hez si mit dem selben eiru
re daz trů du zů den eyern da mit
bewuf die hünre · vñ trů die hün
re in den mörser vñ trů dar zů saf
fran vñ saltz zů mazzẽ · vñ trů sie zů dẽ vuir

vñ lazze sie backen gluch herz mit
em wenic smaltzes grb sie gantz
hin daz herzeur küuges hünre
Wilt du machen ein gür lebern·
xxviij Nim ein rudes lebern die wihr
stenecht si vñ siur sie an fünf stü
cke vñ lege sie vf emē rost vñ
brat sie also sie sich hat gesübert
so wasche sie in warmen wazzer
oder in sode also verzt sude daz vñ
laz sie braten gar vñ nim sie dēne
abe vñ lazze sie kalden vñ besmir
sie schone vñ nim denne ein halb
strücke vñ stoz es in einem mörser
vñ stoz dar zů ein rinden geröstes
brotes trů pfeffer dar zů vñ ingeber
daz es scharfp werde vñ nim ein we
nig anis vñ mal daz mit ezzige vñ
mit honiclaume vñ erwelle es biz
es dicke werde vñ laz es kalt blibē
vñ lege dez in der lebern als vil
du wilt vñ zů der hochzit gibz vür
hüz lebern vñ des wilden swines
lebern mache auch also vñ nach
dirre manunge erdenke auch an
der spise· Ein gür spise·
Nim hünre die brat wihr vollē
gar entlide sie zů mozseln vñ laz
sie sieden nim smaltze vñ waz
zers vñ nim eine rinden brotes
vñ ingeber vñ ein wenic pfeffers
vñ anis daz mal mit ezzige· vñ
mit dem selben cödichin vñ nim
vier gebratē kůren vñ daz cōdimēt
trů dar zů den hünrē laz es wol da
mit sieden daz es werde eben dicke
hastu wihr küren so nim gebraten
bieren vñ mach es da mite vñ gibz
hin vñ ver saltze es wihr ein spise vō bonē·
xxxj Nide grüne bonen biz daz sie
weich werden so nim denne schön
brot vñ ein wenic pfeffers dristür
als vil kümels mit ezzige vñ mit
viere mal daz zů sammē vñ trů dar
zů safran vñ seige abe daz sode vñ
gůz dar vf daz gemalne vñ saltze es
zů mazzen vñ laz es erwallen in
dem cōdiment vñ gibz hin· Ein gerihr·
xxxij· Rib knobelauch mit saltze die
haubt schele schone vñ menge sehs
eyer dar zů on daz wisse vñ nim
ezzig vñ ein wenig wazzers dar zů
nihr zů sur vñ la daz erwallen daz
es dicke blibe da mit mac man
machen gebratene hünner moechē
oder swemme oder waz du wilt
Wilt du machen einen agraz·
Nim win trůbele vñ stoz sur ey
hele. daz trů zů sammene. menge
es mit wine. vñ drückes vz. Dise
salse ist gůr zů scheffinem bratē.
vñ zů hünrē. vñ zů visch en. vñ hei
zer agraz· Alz ein cōdimēt·
xxxij· Nim aschlauch vñ scheln ribin·

mit saltze mengin mit wine eder
mit ezzige vñ drückez vz dise sal
se ist gůt zů rinderinen braten

·xxxiij· Nim sure winber · Ein salse ·
vñ tů dar zů sallvey vñ zwei kno
belauches haubt vñ spet vñ stoz
daz zů sammene drückez vz vñ gi
z fur eine gůten salse · Ein agraz

·xxxv· Nim holtzepfele vñ peterlin vñ
bezzim vñ stoz daz zů sammene vñ
drückez vz daz die pfelle em we
nic zů var daz heizzet auch agraz

Ein gerihte von eime hechte

·xxxvj· Nim einen frischen hechede vñ
lose abe die hut als gantz vñ sude
n gar vñ lose vz die griete mit
krut vñ stoz daz mit dem vische
tů dar zů vo eyer vñ saffran vñ
fülle die hut des hechtes vñ roste
n ein wenic vñ gibn hin

Ein gerihte von vrschē elen ·

xxxvij Nim frische ele zůch in abe die
hut vñ snit abe daz haubt laz sie
gar sieden vñ tů her vz die griete
stoz krut eyer vñ schone brot vñ
mit dem ale hacke salbei dar zů
fülle die hut vñ bint in vñ wüge
daz haubt zů dem ale cleide n
mit emē dunnen teige vñ ein bl
ar von eyern vñ machin druf ·
rostin vñ gib in hin ·

xxxviij Ein gerihte von eime stoc vische ·

Nim einen stoc visch der nihte dur
re si vñ tu in die hut abe weich
in kaldem wazzere em naht drůc
ke in in ezzig daz er gantz blibe bin
n langes vñ zů schinen daz vber
vñ lege in vf einen hůltzinen rost
mache in warm vñ bestrenge in
mit saltze burein mache einen ·
teyc von mele vñ von eyern dar
se zů tů gestozzen pfeffer vñ saffran
vñ saltz zů mazzen als der visch
gar heis si · so slahe den teyc dar vf
mit eime swanke riche vaste vin
dar vnder vñ laz in werden rot so
tů daz e du in abe nemest bestrife
in mit burein vaste vñ gib in hin ·
ein gůt fülle ·

xxxviij Nim mandelkern mache in schō
ne in siedem wazzer vñ wurf sie
in kalt wazzer lose die garsten vz
vñ stoz die besten in einem mōrser
alse sie veiste begrimē so strenge
dar vf ein kalt wazzer vñ stoz sie
vaste vñ menge sie mit kaldem
wazzere eben dicke vñ rink sie
durch ein schōn tůch vñ tů die ka
sen wider in den mōrser stoz sie vñ
rinc sie vz schütez alles in ein phan
nen vñ halt sie vber daz fůr vñ
tů dar zů ein eyer schaln vol wines
vñ rüre wol vmz daz ez geriede nim
ein schōn bürstuch vñ lege ez vf

reine stro vn̄ gúz dar vf die milich
biz daz sie wol über sige swaz deme
vf dem tüche belibe do von mache
einē kese wilt du butern dor vz
machen so laz ein wenic saffrans
do mit erwallen vn̄ gibz hin als
butern oder kese Ein gůt trahte
xl· Nim hünre magen vn̄ lebern
siut abe daz herte daz gůte snit
dunne machez gar in smaltze
ze slahe eyer vn̄ rů dar zů pfef'
vn̄ kümel saltz zů mazzen mache
ein pfannen heiz vn̄ veiz als mā
ein küchin wolle machen bachē
wirf dor in eyer vn̄ lebern rüre
daz zů sammene daz ez blibe weich
so nim abe die pfannen machin
schone mit ein' schinen haldez wid'
über daz für vn̄ machez veist vn̄
rů daz mus gantz in die pfannē
drücke ez wol daz ez gantz blibe
an eime stücke vn̄ laz ez backen
als ez gar si gebacken so gibz hin
vn̄ daz heizzer laxis ¶ Also maht
du machen iunge hünre von lā
pfleische so manz klein snit·
Ein condimentelin·
xlj· Nim rintfleisch als ez erst zů
kumt siudez wol saltzez wol nim
aschlauch vn̄ minzen dar zů des
krutes nim genuc laz ez wol sie
den in eime veisten sode vn̄ reiz
swie du wilt vn̄ gibz hin·
Ein gericht von einer gense·
xlij Nim ein gans die niht alt si
nim vz daz gekröse snit abe die
flügele vn̄ die diech stecke sie
in einen irdinen hafen der enge
si gůz daz wazzer vf daz sie betuche
setze sie vf einen drifüz der vndē
ofen si bedecke den hafen daz der
bradem iht vz ge· siut daz gekröse
sunder vn̄ saltz die gans· vn̄ siude
die gans in dem sode biz sie vilnach
trucken si vn̄ gar si gesoten vn̄
nim denne süzze milich vn̄ sehs
totern· vn̄ zwei haubt knobelau
ches die groz siut vn̄ schele die sch
one vn̄ stoz sie mit ein wenic salt
zes vn̄ menge daz mit der milich
vn̄ mit den totern vn̄ saffran rů
dar zů· vn̄ gůz daz condiment vf die
gans· laz sie erwallen vn̄ gibe sie
hin Ein klůge spise·
xliij ¶ Wilt du ein klüge spise machen
Slahe einnen dünnen teic vō ey
ern vn̄ von schönem melwe mach
e daz dicke mit schönem brote vn̄
ribe daz schele sur epfele scharbe
sie grober denne spet vf hünre die
menge dar zů nim einen leufel vn̄
fülle den teyc vn̄ teilez vn̄ brat dē
in smaltze oder in butern ab ez
niht fleisch tac ist vn̄ gibz hin·

Ein gůr gebackenz.

xlvij. Nim kese menge den mit eyern vñ scharbe geloren spet dar zů mache ein schonen derben teyc vñ fülle den kese vñ die eyer de in vñ machez kreptelin vñ backe sie in burtern oder in smaltze noch der zit vñ gib sie warm hin

xlvij

Ein gůr gerihtlin.

xlv. Nim geloren erbez vñ slahe die durch ein sip slahe als vil eyer dar zů als der erwis si vñ sůdez in bu tern nihtt alzů fezt laz sie kuln

xlvij

smit sie an mursal vñ stecke sie an einen spiz brat sie wol vñ be slahe sie mit eyern vñ mit kruter gib sie hin Ein gerihte vō vischē.

xlvj. Nim einen frischen hechde lose in abe die hut vō dem hechde sůde in gar schone vñ lise vz die greten vñ nim kruter vñ stoz ez mit dem vische rů dar zů vo eyer vñ saffrā vñ fülle die hut des hechdes wider vñ daz haubt daz rost ein wenic vñ gibz hin. Ein gerihte

xlvij. Nim frische mandelkern vñ weiche die vñ huse grůtzze vñ gesotene eyer vñ ein wenig schones brotes vñ kruter diz mal zů samme ne so du dickes mügest vñ gůz ez in ein pfannen vñ laz ez siedē vnz daz ez dicke werde vñ machez.

gel mit saffran vñ fezt mit kuren vñ laz ez denne kůlu vñ snide ez zů murseln vñ stet ez an einen spiz vñ laz ez braten vñ beslahe ez denne mit eyern vñ mit gůtem kruter vñ gibs hin für gebratene milich Ein gemüschlin

xlvij. Nim al kümel vñ enis mit pfeffer vñ mit ezzige vñ mit honige vñ mach ez gel mit saffran vñ rů dar zů seuf in disem cōdimente malzu sůz persielien bern vñ clein cumpo oder rüben waz du wilt Ein gůr salse.

xlvij. Nim win vñ honigsaum setzze daz vf daz fůr vñ laz ez sieden vñ rů dar zů gestozzen ingeber me dēne pfeffers stoz knobelauch doch nihtt alzů vil vñ mach ez starck vñ rutez mit eyner schinen laz ez sieden biz daz ez brunie beginne diz sal mā ezzen in kaldem wetere vñ heizzer swallenberges salse von gebratem

Nim sol ein hůn braten vñ roste ein vnime spitē von semeln vñ backe diz vor in smaltze vñ snit bizzen als zů einem brůt müse zů hande daz hůn clein vñ brat sehs bin mache ein gemönte von wine vñ von honige do rip denne würtze in pfeffer vñ anis vñ mache ein blat von fünf eyern slach sie in die pfannen vñ lege denne iewz der in sůnderlichen vñ lege denne daz blat

zů sāmene vñ decke ein schüzzeln dor vf vñ kere denne die pfannen vmme fuir oben durch daz blat vñ giuz daz cōdiment dor in vñ begiuz daz blat niht. diz heizzent hünre von rvkanwe vñ gibz hin.

Ein gůt spise.

Man sol ein hůn braten mit spec gewült vñ fuir denne aht snitten armerittē vñ backe die in smalze niht zů trůge vñ schele sur epfele snit die breit an schiben daz die kern vz vallen backe sie ein wenig in smaltze So mache ein groz blat von eiern daz die pfannen alle begrife vñ tů dar zů würtze so lege die ersten schiht von epfeln dor nach die armen rit dor noch daz hůn daz sol eteme gehdet sin tů vf ieglich schiht ein wenig würtze vñ mache ein condimēt von wine vñ von honige vñ würtze niht alzů heiz so lege daz blat zů sammene vñ stürze ein schüzzeln dor vf vñ kere die pfannē vmme fuir obene ein venst dar in vñ giuz daz condiment dor in vñ gibz hin diz heizzent hünre von kriechen

Ein gůt fülle.

Der ein gůte kocherye machen wil der hacke petersylien vñ salbey glich vil vñ brate sie in butern vñ tů stele eyer weich vñ menge daz zů sammene vñ ribe kese vñ brot dor in. vñ mache ein blat von eyern vñ giuz butern dor vnder vñ schüte diz dar vf gib im fuir oben vf vñ laz backen diz sint ȝ ruzzige küchin.

Ein gůt lecker kostelin.

So mache zům iungesten ein klein lecker kostelin von stichelinges magin vñ mucken füzze vñ lovinken zungen meysen beyn vñ frösche an der keln. so mahtu lange on sorgen leben.

Ein gůt geriht der ez gern izzet

Wilt du machen ein gůt bigeriht. so nim spideln swejz daz macht den magen gar heiz vñ nim kisellinges smaltz daz ist den meiden gůt die do sin hůfehaltz: vñ nim bromber vñ birsteling daz ist daz aller beste ding bist du niht an sinnen taup so nim grün wingart laup. du solt nemē binzen. lubstikel vñ mintzen. daz sint gůte würtze. für die grozzē furtze nim stigelitzes versen vñ mucken füzzen daz macht daz kostlin allez süzze daz ist gůt vñ mag wol sin ein gůt lecker spigerihtlin. Ach vñ versaltz nit niht. wanne ez ist ein gůt geriht.

Diz ist ein gůt lere vō gůter spise

Wilt du machen ein gůr mus ·

Ein gebacken můs von vischen · dz zů solt du nemen einen bersich geheyt in ezzig vñ wurf in dē ne in milich die do si von mandel gemachet · mur ris mele wol gemenget vñ ein wenic smaltzes dor in geton vñ mit erweller daz ist gar gůr vñ vsaltz nihr ein fladen ·

Einen fladen von fischen gemacher wisze welherleye sie sint · hechede oder bersige gewosen in eine dicken mandelmilch wol gemenget mur ris mele · vñ ein apfel dor in wůrfelecht gesniten · vñ ein wenic smaltzes dor in geton · vñ ein wenic gewurtz gebrent vf ein blat von reyge gemahr vñ schůzez in einē ofen vñ laz in backen · einē fladē ·

Wilt du machen einen fladen von vasten gerete · so nim vische vñ backes in smaltze vñ gůz dor ůber ein dicke mandelmilch wol gemenget mur ris mele · vñ rů ein wenig smaltzes dran · vñ mengez wol mur würtzen · vñ lege daz vf ein blat von reyge vñ laz ez backen · vñ vsaltz nihr · einē krapfen ·

Wilt du einen vasten krapfen machen von hechde darmen · nim eine gůten mandelmilch · vñ rů alsb vil epfele als der vische ist · vñ smide sie dor vnder · vñ mengez mur ein wenic ris meles · daz ist gůt zů gefulten krapfen · einē krapfe ·

So du wilt einen vasten krapfen machen · so nim nůzze · vñ stoz sie in einem mörser · vñ nim epfele als vil vñ smide sie drin würfelecht · vñ menge sie mur würtzen welherley sie sin vñ fülle daz in die krapfen · vñ lege sie in ein pfannē · vñ la sie backen · von krapfen ·

So du denne wilt einen vasten krapfen machen so nim welische winber · vñ nim als vil epfele dor vnder · vñ stoz sie cleine · vñ rů würtze dor zů vñ fillez in die krapfen · vñ laz ez backen · daz ist aber ein gůr fülle vñ versaltz nihr · einē krapfen ·

So du aber wilt einen vasten krapfen machen von nůzzen mur ganzen kern · vñ nim als vil epfele dor vnder vñ smide sie würfelecht als d' kern ist vñ röst sie wol mit ein wenig honiges · vñ mengez mur würtzē vñ rů ez vf die bleter die do gemahr sin zů krapfen · vñ loz ez backē vñ versaltz nihr · ein můs ·

So du wilt machen ein gůr vasten mus so nim bersige vñ dicke mandelmilch drunder · vñ siedez wol in mandelmilch · vñ rů denne zucker dor vf des mus sol heyzzen vō ierusalem ·

vñ daz izzer man kalt oder warm
heidenische erwez.

Wilt du machen behemmische erwez so nim mandelkern vñ stoz die gar cleine vñ mengez mit drit teil als vil honiges vñ mit gůten wůrzen wol gemenget so ezs aller beste har die koste gir man kalt oder warm. Ein mus mit lauche

Ein mus mit lauche nim wizze lauch vñ hacke in cleine vñ mengez wol mit gůter mandelmilch vñ mit risc mele vñ wol gesoten Aber ein vasten můs gemacher wol mit mandel milch vñ wol gemenget mit ris mele vñ daz sůde wol vñ versaltz nihr. Ein colris

Ein colris gerris gebacken vñ mache von eyern dunne bleter vñ smir die cleine vñ wirf die in ein sůze milch vñ nim semel brot vñ smir daz würfelehr doz in vnde mengez mit eyer totern vñ sůdez wol vñ tů ein smaltz doz vf vnde versaltz nihr. Ein colris.

Aber ein colris nim eyger vñ zerlahe die mit semel mele vñ zerlahe daz dunne kůchen geworfen in ein milch vñ wol gerirt biz ez gesiede vñ mengez aber mit eyger totern vñ tů ein smaltz drin vñ gibz hin Ab' ein colrys.

Aber ein colris nim dunne kůchē gebacken von eyern vñ smir die würfelehr vñ smir als vil semelbrotes doz zů würfelehr vñ tů ez in ein milch vñ nim einen apfel vñ smir den würfelehr drin vñ rirez wol mit eyer totern vñ laz ez sieden wol vñ gibz hin. Ein kürenmůs.

Wilt du machen ein kürenmůs so nim kůren wie vil du wilt vñ sůde sie gar schon vñ nim denne einen morser vñ stoze sie doz mine clein vñ slahe sie durch ein tůch vñ nim eyer totern doz zů vñ sůdez do mit vñ tů ein zucker druf vñ versaltz nihr. Ein apfelmůs.

Wilt du machen ein apfelmůs so nim schon epfele vñ schele die vñ snide sie in ein kalt wazzer vñ sůde sie in einem hafen vñ menge sie mit wine vñ mit smaltze vñ zerslahe eyer mit wiz vñ mit al vñ tů daz doz zů vñ daz ist gar ein gůt fülle vñ versaltz nihr. Ein mandelmůs.

So du wilt machen ein mandelmus so nim mandelmilch vñ semelin brot vñ snide daz würfelehr vñ tů daz in die mandelmilch vñ erwelle daz vñ nim einen apfel vñ smir den würfelehr vñ rost de in einme smaltze vñ tů daz vf daz mandelmus vñ gibz hin

Ein cygern vō mandl

Wilt du machen ein cygger von mandeln · so nim mandelkern · vñ stoz die in einē mörser · vñ die mandelmilch erwelle · vñ schüre sie vf ein t schön ruch · vñ einen schaub drunder · vñ laz in erkülen · vñ slahe in vf ein schüzzeln · vñ stoz dar vf mandelkern · vñ strauw dar vf zucker · vñ gibz hin · Einē kese von mandel

Wilt du machen aber einen kese von mandeln · so nim mandelkern vñ stoz die · vñ nim die milch vñ slahe eyer dar in giz einer güten milch dar zů · vñ erwelle daz abe vñ schüez vf ein ruch · laz in erkaldē vñ lege in vf einen kese napf vñ mache in · vñ lege in denne vf ein teler bestrauwe in mit einer zuckere · daz heizzer ein mandelkese ·

Einē mandelwecke ·

So du denne wilt machen einen mandelwecke · so nim aber mandelkern gestozzen zů einer milch · vñ für die vñ schür die vf ein ruch · vñ laz erkülen vñ machin als ein buter wecke · vñ leg in vf ein schüzzeln vñ giz ein mandelmilch drümme vñ strauwe ein zucker dar vf vñ gib in hin · ein küchen ·

So du wilt mandelküchin machen · so ma che von man delkel ne güre milch . vñ für die vñ rüre die abe mit einer zuckere vñ schür daz vf ein ruch · vñ ein sch aub drunder · vñ mache ein teyc vō semelwe melwe · vñ wille daz mit eyner wellen vñ leg des gesoten mandels dar vf vñ stur daz abe vñ backez in einer zsammen in smaltze daz heizzer ein mandelküchin ·

Der wölle machen ein gůr gesotē ris · der erlese ez schöne vñ wasche ez schöne in einen hafen vñ saltz ez nihrzе vil · vñ siedez wnz ez trur ken werde · vñ menge ez mit ein mandelmilch · vñ rürz ein wenic biz daz ez aber siede vntz in sine dicke kumme · vñ gebz mir eine zucker dar · daz ist auch gůr · ein mus vō rise ·

vñ leg-

Der wölle machen ein rysmůs · der nem aber gestozzen mandel milch · vñ menge ez mit rismele · vñ siedez wol vñ nim einen apfel vñ stur den würfelehr · vñ röst den in eime smaltze vñ strauw dar vf daz mus · vñ gibz hin · Einē blamēsir

Der wölle machen einen blamē ser · der neme dicke mandelmilch · vñ hüner brüste geceyser · vñ rů daz in die mandelmilch · vñ rüre daz mit ris mele · vñ smaltz genůc · vñ zuckers rů genůc dar zů · daz ist ein blamenser Einē blamensir ·

Ein blamenser gemahr von ge ceysten hünern an der brüst · vñ

mache eine gůte mandelmilch·
abe gerůrt hůner dünne in der mã
delmilch mit ris mele gerzworen
fial blůmen·vñ smaltz gib gnůc dar
zů/vñ sůdz gar·vñ zuckers gnůc
dar zů daz heiz auch ein blamenser·

Einen gestockeren blamenser
gemahr mit eyner dicken mandel
milch gezeiset hůner brůste/vñ
wirf die in die milch·vñ der wel
le sie/vñ růr sie mit ris mele/vñ
mit eyer totern·vñ smaltz gibn
genůc·vñ strauwe dar vf zuckers
genůc daz heizt ein gestockter
blamenser· Ein fialmůs·

Der wölle machen ein vial můs·
der neme ein dicke mandel milch
wol gerůret·mit ris mele·vñ rů
re in smaltzes genůc·vñ ferwez
wol mit fial blůmen·daz ist ein fial
můs gantz· Ein ~~fia~~ můs morchen

Der wölle machen ein ... můs
der nem mörchen vñ erwelle daz vz
einem brunnẽ·vñ geballen vz eime
kalem wazzer·vñ gehacket cleine/
vñ rů ez denne in ein dicke mandel
milch·vñ mit wine wol gemachter
die mandel milch·vñ die morche
dar inne erweller·vñ rů dar zů wůr
tze genůc·vñ fer[we]ez mit fial blů
men vñ gibz hin·

Wilt du machen ein nůzzemůs·
so nim nůzze kern·vñ stoz die cleine·
vñ slahe sie durch ein růch mit ey
ner suzzen zamen milch·vñ mit
einer brösmen semeln brötes wol
gesoten in eyme hafen vñ gibe sin
altz gnůc dran·vñ mit eyer totern·
wol abe gerůrt·vñ wol geverwet
mit saffran Ein burnůs·

Wilt du machen ein burnůs·
so nim burn vñ besur die schöne
vñ sůde sie in einem hafen mit ey
me wine·vñ mit smaltze vñ durch
geslagen durch ein růch vñ der
welle sie denne mit eyers totern
daz ist gar gantz·do Ein wisel můs·

Der denne wölle machen ein kur
sen mus·der birche die stile abe·
vñ siede sie mit ein wenic wins·vñ
slahe sie denne durch ein růch mit
einer semelbrösmen·wol der weller
in eime hafen·vñ rů smaltzes gen
ůc dran·vñ růr ez denne mit eyers
totern·vñ strauwe wůrze dar vf so
manz an rihten wil· Ein grůr fülle

Conkauelur mähr man von kur
sen von den suren kursen daz sint
wisel·die sol man nemen·vñ von
mandelkern eine gůten mandelmi
lch machen·vñ mit einẽ wine die
kursen wol gesoten·vñ mit ir eygrn
brů·vñ geslagen durch ein růch·vñ·

denne gegozzen in die mandelmilch. vñ gar gesoten in eime hafen vñ daz zů wol geriben mit ris mele. vñ smaltz genůc dor in geton. vñ auch würtze genůc vñ zucker dor uf vñ versaltz niht.

Ein cūpost vō wiseln

Der wolle machen einen kumpost von suren wiseln. der neme sur wiseln vñ brech in die stile abe. vñ siede sie in eynem hafen mit ir eigin brů. vñ swenne sie gesieden so schüt sie uz vñ laz sie küln. vñ slahe sie durch ein tůch. vñ schüte sie denne in einen hafen der gebichet si vñ schüt die kirsen drin. vñ menge sie mit honige. vñ tů galgan würtze dorunder gestrauwet. der ez zehant ezzen wil der laz ane würtze.

Einē fladen von wiseln.

Der einen fladen wolle machē von wiseln. der nem sie vñ breche in die stile abe. vñ siede sie in einē hafen biz sie trucken werden mit sines selbes brů. vñ schüte sie deñe uz vñ laz sie der küln. vñ slahe sie durch ein tůch. vñ smir ein taveln wol mit honige. vñ schüte die kirsen dor uf. vñ setze die taveln uf holtze an den luft biz daz ez truckē si. hor des luftes niht so setze in einē küln hof. vñ mache daz würfeleht vñ snidez vñ bestrauwez mit würtzen.

vñ iz als ein latwergen. Einē fladen.

Der eynē fladen wolle machen von fleische. der nem fleisch daz do ge von dem lumbel oder von dem wenste. vñ nim knuchen vñ daz daz wol gesoten werde vñ hackez cleyne. vñ ribe halb als vil keses drunder. vñ mengez mit eyern daz ez dicke werde. vñ würtzez mit pfeffer. vñ slahe ez uf ein blat von teyge gemaht. vñ schüz ez in einē ofen vñ laz ez backen. vñ gib in dar also heiz.

Einē fladen.

Aber einen fladen von wensten vñ von knucken wol gesoten vñ rip aber als vil keses drunder als vil des fleisches ist. vñ rurez wol. vñ mengez mit eyern des viertels als vil hüner drunder gestrauwet sie sint gesoten oder gebraten. daz mache allez uf ein blat von teyge. vñ schüz in eynen ofen. vñ laz backen. vñ gib in also heiz hin für die herren. vñ versaltz niht daz ist auch gůt.

Einē fladen

Aber ein fladen von lumbel gemaht. vñ ribe des vierdigteil als vil keses drunder. vñ menge daz wol mit eyern. vñ tů würtze genůc drin. vñ machez uf ein blat von teyge wol gemaht. vol löcher gemaht vil in den fladen vñ slahe

knuck-

fleische w

eyer als gantz drin vñ trage in
als heiz hin von fleische einē fladē.

Ein fladen gemahr von fleische
von lumbel vñ ribe drin gem ein
viertel kes vñ rů eyer genůc drin
vñ machz veitz genůc mit specke
vñ slahez vf ein blat gemahr vō
reyge vñ swinin clawen oder ka
lbz fůzze drunder gewoxen vñ
die fůlle mitten druf gesetz vñ
daz heizt ein bastede von grůen
hunren wol gemahrt.

Einē fladen von kalfleber.

Wilt du einen grůen fladen ma
chen von kalbfleber so nim kal
bfleber vñ hacke die clein als
grůnen speckes gesniten genůc
drunder vñ rů würtze auch genůc
drunder eynen holbroten wol ge
mahr wol zweier vinger breit
gesniten vñ gefůllet wol mit ey
ner grůen fůlle gesetz in den fla
den vñ backe in wol vñ trage in
als heiz hin. Aber einē fladen

Wer einen fladen wölle machen
von fleische von den wensten so
nim des viertel kes dez zů vñ sla
eyer genůc drunder vñ snide swer
telech von grůnen swartē drund
vñ rů auch dez zů hůner leber
vñ megelech vñ smir ein brun len
gelehr vñ strauwe sie drunder
vñ machez vf sin blat vñ laz ez
backen vñ tragez hin einē fladē.

Wer einen fladen wölle machen
von fleische von lumbeln gemahr
der liedz wol vñ hackez cleine vñ
ribe keses genůc drin vñ slahe ey
er auch genůc drin vñ würtz ez
wol vñ mache ein blat von reyge
gesetz dri ecken von basteln als ein
schilt in den fladen vñ mit hůnē
gefůlt vñ versaltz nihr vñ gibz hin
einen fladen von fleische.

Wilt du ein fladen machen von
fleische von wensten so sudein wol
vñ hacke in cleine vñ welsche
nůzze gevierteilt dez vnder vñ
würtze genůc vñ speckes rů dri
in vñ eyer vñ leg ez vf ein wit
blat von reyge gemahr schone
bastel fünfe von hůnē einz mit
ten in den fladen gesetz die viere
an daz ende reht als ein zinke vf
einē würfele vñ backe in vñ gib
in als heiz hin. Ein gůt fůlle.

Den reigel vf der schiben gem
ahr einen fladen von grůrem lum
bel wol cleine gehacket fez drun
der geriben eins viertel keses vñ
wol gemenget mit würtzen vñ
auch gemenget mit eyern vñ veitz
genůc von specke vñ viertel hů
ner drin gehauwet vñ backez wol.

in einem ofen vñ leges denne vf ein
schiben vñ setze vier spitze mitē
drin eines vingers grōz vñ einer
elin lanc vñ einen grüen halben
biaren geslōzzen dran vñ ein schönē
baltei kopf drūf gesetzzet ler dz
vf gesetzzet zwelf halbe biēren vf
reglichen spiz ein küchelin vñ dēne
ein gesōten mulch mit eyern vñ
mit saffran wol geferwet vñ schūr
ez in ein tüch vñ beswer ez mit sten
nen vntz ez trucken wirt vñ snidez
vingers grōz vñ einer spannen lanc vñ
geslōzzen an cleine spitze geslōzzē
alvnme den fladen sinewel als ein
tülle mit cleinen küchen gebacken
einen kranz al drümme geslōzzen
mit lambern vñ gebacken vogel drūf
gesetzzet vñ tragen für einen hiren

Wilt du heidenische haubt

Dine heidenischē haubt gemahr
gemahr einen schönen fladen von
fleische von vierrell hünēr wol ge
strauwet wūrfelecht epfele drin ges
nitten vñ würtzz genūr wol vñ mē
getz mit eyern vñ schūz ez in einē
ofen vñ dz ez werde gebacken vñ
leges vf ein schiben zwene starke
spitze drin als einen vinger wichē
dem gestecken ein baltei kopf drūf
gesetzzet mit hünerē wol gefüllet
kalbes haubt drū gesoten geleit ganz.

vf einē rost wol beslagē mit eyern
dz ez schöne werde von saffrane gesel
zzet vf einē fladen vñ eyers toten here
ſ drin geslōzzen in sin muur blumen
gesnitē von wizzen eiern wol gestrau
wet in die haubt cleine gebacken kür
hen an spitze geslōzzen vnme den fladē
wol besetzet ein grün gerihr

Einen ohsen spet gemahr von einē
kalbe gebrōten vñ wol gesoten gesla
gen dz gebrete an ein ander vñ die
swarten vz gekeret vñ gewunden in
ein tüch wol abe gewürtz vñ loz ez
wol erkalden vñ dünne schnelyt gesni
ten vingers biret gemahr in einer
fliezzende fultze vñ versaltz nihtz vñ
gibz hin

Hie get vz die leie vō der kocherie

Das Buch von guter Speise

Nachschrift von Artur Kupfer

Diz bůch sagt von gůter spise
daz machet die unverrihtigen kóche wise

Ich wil ůch underwisen ·
von den kochespisen ·
der sin niht versten kan ·
der sol diz bůch sehen an ·

wie er gróz gerihte künne machen ·
von vil kleinen sachen ·
dise lere merke er vil eben ·
die im diz bůch wil geben ·
wanne ez kan wol berihten ·
von maniger leie gerihten ·
von grozzen · uñ von kleinen ·
wie sie sich vereinen ·
uñ wie sie sich besachen · machē ·
daz sie klein gethrahte zů hoh' spise
der sol diz bůch vernemen ·
uñ sol sich niht enschemen ·
Ob er fraget des er niht enkan ·
des bescheit in schier ein wiser mā · ·uj·
wer denne kochen wölle lerne · ·3·
der sol diz bůch merken gerne ·

Ein konkavelite

·J· ·1· ů einer schůzzeln ze machē ·
man sol nemen ein phunt
mandels · uñ sol mit wine die milich
uz strózzen · uñ kirsen ein phunt · uñ
slahe die durch ein sip · uñ tů die kir
sen in die milich · uñ nim einē vier
dung risses dē sol man strózzen zů mele ·
uñ tů daz in die milich · uñ nim denne
ein rein smaltz · oder spec · unde
smeltze daz in einer phannen · uñ
tů dar zů ein halbe mark wizzes
zuckers · uñ versaltz niht uñ gibz
hin von einer hirz lebern ·

Ein hirzes lebern sol man bra-
ten uf eime roste / die man lange
behalten wil · uñ sol die důnne
sniden zů schiben · uñ nim einen
reinen honicsaum den sůde · uñ
nim denne yngeber · uñ galgan
uñ negelin · die strozze under ein
ander · uñ wirfe sie dar in · uñ
nim denne ein faz · oder ein schaf
dor in du ez wilt tůn · uñ wasche
gar rein · uñ gůz ez dor in ein schiht
honiges · uñ lege denne ein schiht
lebern · uñ also fúrbaz · uñ legez
vaste uf ein ander uñ setze daz hin
wilt du machen einen blamensir

Wie man sol machen einen bla
mensér · Man sol nemen zigenin
milich · uñ mache mandels ein
halp phunt · einen vierdunc rý
ses sol man strózzen zů mele · uñ
tů daz in die milich kalt · uñ nim
eines hůnes brust die sol man
zeisen · ūn sol die hacken dor in ·
uñ ein rein smaltz sol man dor in
tůn · uñ sol ez dor inne sieden · uñ
gibs im genůc · uñ nime ez denne
wider · uñ nim gestózzen violn uñ
wirfe den dor in · uñ einē vierdūc zuckers ·

tů man dor in und gebs hin ·

¶ Also mac man auch in der vasten machen einen blamenser von eime hechede · hůnre von kriechen ·

·uij· Diz heizzent hůnre von kryechē

·4· Man sol hůnre braten · und ein fleisch eines swines · weich gesoten und gehacket under ein ander · uñ nim einen vierdunc rosen dor zů und nim yngeber und pfeffer · uñ win oder ezzig und zucker oder honic · und siede daz zů sammene uñ gibs hin und versaltzez niht ·

diz heizzet ris von kriechen ·

·v· Diz heizzet ris von kriechen

·5· Du solt ris nemen · und sůde ez in eime brunnen · zů halben wege so gůzze daz wazzer abe und sůde ez denne in eime reinen smaltze · uñ gůz daz smaltz denne herabe · und ein zucker dor uf uñ gibs hin unde versaltz niht · heidenische kůchen ·

Diz heizzent heidenisse kůchen ·

·5a· Man sol nemen einen teyc und sol důnne breiten · und nim ein gesoten fleisch · uñ spec gehacket und epfele · und pfeffer · und eyer dar in · und backe daz · und gibes hin und versirtez niht · ein klůge spise ·

·vj· Diz ist ein klůge spise · ein hirn

·6· sol man nemen uñ mel · uñ epfele und eyer und menge daz mit wůrtzen · und striche ez an einen spiz und bratez schone und gibz hin · daz heizzet hirne gebraten · daz selbe tůt man einer lungen die da gesoten ist ·

diz sint haselhůner ·

·vj· Haselhůnre von friesental mache

·7· also · Man sol nemen reynevan uñ peterlin · uñ salbei under einander und ein wenic brotes geriben dar zů · und wůrtze und eier uñ ribe daz mit wine · und sůde daz wol under einander und gibz hin ·

ein gebraten gefůltez ferhelin ·

·vij· Ein gebraten gefultez ferhelin

·8· mache also Nim ein verkelin daz drier wůchen alt si · und brů daz kůle · und zůhe im daz har allez abe daz man ez iht wunde · so sol man im ůmme den rans ussene die hut lazzen · uñ lőse beide fleisch · uñ gebeine abe · und allez daz ez in dem libe hat · an die klawen die ez niedē nen hat · uf den fůzzen · und nime des fleisches daz dor uz gezogen ist wol als zwei eier und sůde ez vilnach gar · und nime danne daz · uñ spec und hackez · tů rowe eyer dor zů uñ einen sniten brotes und peterlin krut · und saltz zů mazze · und fůlle da mit daz ferkelin niht alzu vol und forne den munt und legez sanfte in einen kezzel laz ez erwallē

daz die hut iht zů breche · so nim
ez denne · uñ lege ez uf einen hůlzí
nen rost und brate ez sanfte Als ez
denne wol geröst sí so nim ein bret
und lege daz uf eine schůzzeln
mache uf daz bret vier steckelín
und cleide daz bret mít eime blat
von eyern · und setze daz verkelín
dar uf · cleide ez auch mít eime bla-
te und laz ím die oren dar uz gen
und den munt unde trage ez hín ·
Ein klůge spíse · von pflumen ·
·ix· Man sol nemen kriechen · also ·
· 9 · so sie zitig sín und tů die in einen
erinen hafen · und gůz dor uf wín
od' wazzer · daz sie wol zů kinen · uñ
lazze sie sieden uñ zů stozze sie denne
daz die kern niht brechen · uñ sla
he die durch ein sip · und tů eine sní
ten schönes brotes dar zů · und honíc
und laz ez zů gen · und tů daz dor zů
und wín oder wazzer · und gůzze ez
zů dem můse mít truckem gesto
zzeme krute · also maht du auch
wol machen kýrsen můs oder spī/
línge můs :- Ein spíse von birn
·x· Nim gebratene birn und sure ep/
· 10 · fele und hacke sie kleine · und tů dar
zů pfeffer · uñ enís · uñ ro eyer snít
zwo dünne schíben von schönem
brote · fülle diz da zwischen niht
vollen eines vingers dicke · mache
ein dünnez blat von eyern · uñ kere
daz einez dor ínne ümm und backez
mít butern ín einer pfannen biz
daz ez rot werde und gibz hín
ein gůt spíse von hünnern ·
·xi· Et ýn gebraten hun zelíde cleýne
· 11 · nim wizzez brot mache einen
dünnen eyervteic saffran uñ pfeffer
stoz und tů daz zů sammene und
mengez wol ín einem vazze und
nim einen mörser mít fríschem
smaltze · und stoz díz alzů male
und ebenez oben mít einer kel
len · und deckez mít einer schůzzeln
und kere den mörser dicke ümme
gen dem füre daz er glích heiz
habe · und weich blíbe als er
harte werde so seige denne abe
daz smaltz, und schůte daz hůn ín
ein schůzzeln · und gibz hín ·
Ein güte fülle ·
·xij· Wiltu machen ein spíse besníde biern
· 12 · schone und spalt ín viere und lege sie
ín einen hafen · und bedecke den
hafen und becleibe ez mít teýge
daz der bradem iht uz müge deñe
bestürtze den hafen mít einer wi
ten strürtzen · und lege dar ümme
glüende koln · und laz ez langsam
backen · so nim denne die birn her
uz und tů reines honiges dor zů also
víl als der birn ist · und süde ez mít ·

ein ander daz ez dicke werde · und
gibz hin · ¶ Also mahtu auch von
epfeln · und von kůten aber man
sol pfeffers genůc dar zů tůn ·

Ein gefülten küchen

·xuj· Zů gefülten küchin nim des do briz ·
·13· und zů slahe den mit eyern · und tů
dar zů ein wenic brotes oder gesto
zzene vische oder daz dicke von der
mandel milich · hie von mac man
machen mit gůtem krute küchin
oder waz man wil von můse ·
wilt du gůten met machen ·

·xuj· Wer gůten mete machen wil der
·14· werme reinen brunnen daz er die
hant dor inne liden künne · und ne
me zwei maz wazzers · und eine ho
niges daz rüre man mit eime stec/
ken · und laz ez ein wile hangen uñ
sihe ez denne durch ein rein tůch ·
oder durch ein harsip in ein rein
vaz und siede denne die selben wirz
gein eime acker lanc hin und wider
und schůme die wirz mit einer
vensterehten schüzzeln · da der schume
inne bliebe und niht die wirz
dor noch güz den mete in ein rein
vaz · und bedecke in daz der brademm
iht uz müge als lange daz man
die hant dor inne geliden müge ·
So nim denne ein halp mezzigen
hafen · uñ tů in halp vol hopphen

und ein hant vol salbey uñ siede daz
mit der wirz gein einer halben
mile · und güz ez denne in die wirz
und nim frischer heven ein halp
nőzzelin · und güz ez dor in · und güz
ez under einander daz ez gesschende
werde so decke zů daz der brademm
iht uz müge einen tac · uñ ein naht
So seige denne den mete durch ein
reyn tůch eder durch ein harsip ·
und vazze in · in ein reyn vaz ·
und lazze in iern drei tac und drei
naht und fülle in alle abende · dar
nach lazze man in aber abe unde
hüte daz iht hefen dor in kumme
und laz in aht tage ligen daz er valle ·
und fülle in alle abende · dar nach
loz in abe in ein gehertztez vaz
und laz in ligen aht tage vol · und
trinke in denne erst sehs wůchen
oder ehte so ist er aller beste ·

von pasteden ·

·xv· Wilt du machen pasteden von
·15· vischen so schüpe die vische und
zühe in abe die hut swenne sie
erwallen und hau sie zů cleinen
stücken · hacke peterlin uñ salbey
dor in und tů dar zů pfeffer und yn
geber zinemin und saffran · tem
per ez allez mit wine und mache
einen dünnen derben teyc und tů
die vische dor in und güz den win ·

dor uf uñ decke ez mít eýme dúnnē
teýge und mache daz úmme uñ úm·
gantz und brich oben ein loch dor
ín und lege da fúr ein clústerlín
von teýge und laz ez backen·

¶ Also mac man auch húnír machē
auch fleísch oder wílprete oder ele
oder vögele· von eíme gerihte von lebern·

·xvj· Man sol nemen ein lebern und
·16· herte eýer díe sol man stozzen ín
eíme mórser· und daz sol man men
gen mít luterm tranke oder mít
wíne oder mít ezzíge und sol ez ma
len ín einer senf-múlen· und nem
zwíboln díe solt du sýden mít smaltze
oder mít óle daz sol man giezzen
úber vísche oder úber wíltpret·
Noch dírre wíse mahtu víl anders
dínges machen· von gefúlten

·xvij· Gefúlte hechde hechden·
·17· sol man also machen· man neme
gefúge hechede und schúpe díe
uñ lóse ín abe den darm zú den oren
uz· ním vísche welher kúnne sie
sín· und súde sie und lazze uz daz
gerete/ stozze sie in eíme mórser
hacke dar zú salbeý pfeffer kúmel
und safran· gestozzen· saltz sie zú
mazzen da mít fúlle man díe hech/
de· und besprenge sie uzzen mít
saltze backe ín uf eíme húlzínen
roste und brat ín gar schone·

¶ Also mahtu ín auch machen mít
eýern· von fríschen elen·

·xvij· Nim frísche ele uñ wasche ín abe
·18· den slím· mít kalter aschen lóse
ín abe díe hut bí dem haubte
uñ zúch díe nider biz an den zagel
hacke salbeý und peterslílien· uñ
tú dar zú gestozzen ingeber pfeffer
enís und saltz zú mazzen wírf uf
díe ele· und zúhe díe hut wíder úb'
besprenge díe ele uzzene mít saltze
und brat sie gar uf eíme húlzínen
roste und gíb sie hín·
diz ist ein gút spíse von eíme lahs

·xvx· Nim einen lahs schabe ím abe
·19· díe schúpen spalde ín und snít ín
an stúcke hacke peterlín selbeý
Him gestozzen yngeber pfeffer·
enýs saltz zú mazzen· mache eý
nen derben teýk noch der grózze
der stucke und wírf daz crut uf
díe stúcke· und bewírke sie mít
dem teýge· kanst du sie gestem
phen ín ein forme daz tú· so mah
tu machen hechde fórheln bras
men und backe ieglíchez besun
der ín sime teýge ist ez aber eíns
fleíschtages so mahtu machen
húnre rephúnre tuben und
vasande mahtu machen ab du
hast díe formen und backe sie
ín smaltze oder sút sie ín den formen

nim von den brůſten der hůnre
und ander gůt fleiſch ſo wirt die kunſt
deſte bezzer und ferſaltzez niht
Diz ſagt von eime ſtoc viſche

·xx· N im einen ſtoc viſch do niht garſt
·20· in ſi tů im die hut abe weich in in
kaltem wazzer eine naht und
nim [in] denne her uz und drücke
in in ezzig alſo daz er blibe gantz
binden uf zwo ſchinen und lege in
uf einen hůlzinen roſt ſtrich daz fiůr
dar under allenthalben daz er er
warme laze in wol belaufen mit
butern dor noch mache einē ſchő
nen teyk mit wizzem melwe uñ
mit eyern dor zů tů geſtozzen
pfeffer oder ingeber uñ ein wenic
ſaffrans ſaltz zu mazze ſprengez
uf den viſch als der viſch gar heiz ſi
ſo ſlahe den teyg dor uf mit eime
ſwanke riche vaſte koln dor under
daz er rot werde alſo tů daz e du in
abe nemeſt und berrauf in veizt
mit butern und gib in hin

Ein gůt ſpiſe

·xxj· N im geſotene ſwins darme und
·21· den magen ſnit die geſoten darm
in viere die langen uñ die cleinen
dar nach ſnides gefůge als die rie
men uñ den magen ſnide auch ſmal
und ſnit denne beide magen und
darm den twerhes ietweders über

ſo du cleineſt wilt nim peterſilien
bolei und minzzen ſalbey geſotene
herte eyer uñ ſchőne brot kůmels aller
meiſt uñ ein wenic pfeffers uñ ein
ey zů der ſchůzzeln Diz male mit ezzi
ge und mit gůteme ſode alſo daz ez
niht ze ſur werde und gůz ez uf die
kaldiment und tů ſmaltz dor zů laz ez
erwarmen untz ez dicke werde gibz
hin uñ verſaltz niht/ein gůt geriht

·xxy· N im dri geſotene ſmale ſwinez dar
·22· me nim dar zů ſmaltzes von flemen
daz tů die wile ez ungeſoten iſt als lange
und groz als die darm ſint bint daz
zů ſammene ſlahe zwei eyer dor zů
und nim ein wenic ſchőnes brotes
und pfeffer und ſaltz zů mazze In dem
condimente erwelle die darme und
fůlle ſie mit dem condimente und
ſtecke ſie in einen grozzen darm
ſwaz des condimentes über blibe daz
gůz in den grozzen darm uñ verbint
beide die innern und den grozzen darm
an beiden enden beſunder teil daz
condiment glich in die darm ſůt
ſie gar und gib ſie heyz hin Ein

·xxvj· N im von der bruſt des gůt ſpiſe
·23· hůnes und hacke ez cleine und ſtoz
ez in eime mőrſer und tů dar zů
ein wenic melwes uñ grobes bro
tes pfeffer oder ingeber ſaltz zů
mazze ein ey oder zwey noch der

menge röſte daz wol zů ſammene ſnít
zwei clúppelín eines vingers lanc
als eín eln ſchaft fornen ſteht ſín
ewel und ním des geſoten als groz
als eín morche walkez ſinewel ín der
hant und fúge ez úmme den ſpíz
als eín marach und zwengez uzzene
daz ez krulſp ſí legez ín ein phannē
laz ez ſieden mít dem ſtecken díe
wíle daz ſiede ſo bewirke den andén
ſtecken als du den einen uz nemeſt
ſo lege den andern ín · uñ mache ír
als víl als du wílt wanne ſie gar
ſín geſoten ſo ním ſie uz rúre eín
gehacketz mús mít butern daz fúlle
in díe morchen uñ ſtecke ſie entwhes
an den ſpíz mache ſie heíz unde
betraufe ſie mít butern und gíb ſie
hín Alſo mahtu auch machen morchē
von hecheden und von lehſen und
wo von du wílt · daz íſt auch gůt

·xxuj· Ním mandelkern mache daz ín ſie
· 24 · deme wazzer ſtoz ſie und twínge ſie
durch eín túch oder mal ſie ním ſchón
herte brot ſnít díe oberſten rínden
abe ſchone und dúnne ſnít dar
nach ſchíben ſo du dúnneſt múgeſt
daz beginne under der oberſten rín
den ieglích ſchíbe ſol ſín ſinewel vúge
der ſchíben víere zů ſammene uñ
ſnít ſie ſmal als eínen ríemen und
ſnít ſie den twerhes úber ſo du kleines

maht halt díe mandelmílch úber
daz fúr laz ſie warm werden wírf
daz brot dar ín daz ſie dícke werde
halt ſie úber daz víur laz ſie ſieden
und gíbez ín díe ſchúzzeln unde
ſtrauwe eín zucker dar uf daz heí
zzet caleus · und gíbz hín ·

¶ Alſo mache auch ander mílich
ob du totern dor zů tůn wílt ·
wílt du machen eín gebraten mílch ·

·xxv· Wílt du machen eín gebraten
· 25 · mílich · So ním do níht veíztes zů
ſí díe kummen · und díe gelebt ſí
den hafen zů ſlahe ſie daz ſie ſanfte
her uz gleíte uf eín bútel túch ·
dor ín bewínt ſie und beſwer ſie
ſanfte von erſt / und dor noch baz
laz ſie lígen von dem morgen bíz
hín zů abent ſo ſnít ſie dúnne
und ſpízze ſie beſprenge ſie mít
ſaltze · und lege ſie uf einen húlt
zínen roſt · und la ſie wol róſte · uñ
wírf eín wenic pheffers dor uf uñ
betreyfe ſie mít butern · oder mít
ſmaltze ob ez fleíſch tac ſí · und gíb
ſie hín · díz íſt eín gůt fulle

·xxvj· Stoz eín gans an eínen ſpíz und
· 26 · ſút daz gekróſe ním víer eyer ge
ſoten herte · und ním dor zů eíne
broſmen ſchónes brotes und kú
mel dor zů und eín wenic pfeffers
und ſaffrans und ním drí geſoten

hůnes lebern Mals zů ſammene
mít ezzíge und mít hůner ſode
zů mazzen ſur und ſchele zwíboln
und ſnide ſíe důnne uñ tů ſie denne
ín einen hafen tů dar zů ſmaltz
oder wazzer · und laz ſie ſieden daz
ſíe weich werden · und nim denne
ſur epfele ſnít díe kern her uz als
díe zwíboln gar ſín geſoten wirf
díe epfele dar zů daz ez weich
belíbe und tů denne daz gemalne
und díe epfele uñ díe zwíboln alle
ín ein phannen uñ als díe gans
gebraten íſt ſo zů líde ſíe lege
ſíe ín ein ſchón vaz und gůz das
condímente dar úber und gib ſíe
hín · Ein gůt gethrahte ·

·xxvj· Ním gebratene byern und ro
· 27 · ſur epfele und nim under wahſen
fleíſch geſoten und nim pfeffer
und ſaffran daz ſtoz zů ſammene
und mache ez weich · mít roen ey ·xxvij·
ern · ſo mache ein blat von eyern · 28 ·
und zů teyle daz fůlle dar uf díe
matíen daz glích werde · ſo wint
daz blat zů ſammene und machez
naz von eyer teyge und legez ín
ſíedenz ſmaltz und backez harte
So ſtecke do durch einen ſpiz und
legez zů dem vúre und beſlahez
eins mít eyern und eins mít ſmal
tze mít zwein ſwammen alſo lange

biz daz ez ſínge und rot werde uñ
gibz hín · Ein gůt fůlle ·

Ním lampríden und ſnít ſíe an
ſehs ſtůcke daz mittelſt ſtůcke
daz mache minner danne díe an
dern ſtůcke beſprenge ez mít ſalt
ze und legez uf einen hůltzínē roſt ·
brat ſíe gar · nim daz míttelſte
ſtůcke · als ez gar ſí geróſt ſtoz ez
ín eime mórſer · uñ tů dar zů eine
ſwartzen rínden brotes díe weiche
ín ezzíge und tů dar zů geſtozzen
galgan und pfeffer und íngeber
und kúmel und muſchat blúmen
und negelín wílt duz aber lange
behalden ſo mach ez ſcharfp mít
ezzíge uñ ein wenic honíges uñ
ſúdez und legez kalt dor ín · noch
dírre wíſe maht du machen · ge
bratene núnaugen oder waz du wílt ·
wílt du machen ein ſpíſe von hůnern

Díz heizzent kúníges hůnre ·
Ním íunge gebratene hůnre hau
díe an cleíne murſel · nim friſche
eyer und zů ſlahe díe menge dar
zů geſtozzen íngeber · uñ ein wenic
enys gůz daz ín einen feſten mór
ſer der heiz ſí mít dem ſelben cru
te daz tů du zů den eyern da mít
bewirf díe hůnre · uñ tů díe hůn
re ín den mórſer und tů darzů ſaf
fran und ſaltz zů mazzen · und tů ſíe

zů dem vúr

und lazze ſie backen glich heiz mit
ein wenic ſmaltzes gib ſie gantz
hin daz heizzent küniges hünre
wilt du machen ein güt lebern ·

·xxvuj· Nim ein rindes lebern die niht
· 29 · ſteincht ſi ūn ſnit ſie an fünf ſtü
cke und lege ſie uf einen roſt und
brat ſie alſo ſie ſich hat geſübert
ſo waſche ſie in warmen wazzer
oder in ſode alſo veizt ſude daz uñ
laz ſie braten gar uñ nim ſie denne
abe und lazze ſie kalden und beſnit
ſie ſchone und nim denne ein halb
ſtücke und ſtoz ez in eynem mörſer
und ſtoz dar zů ein rinden geröſtes
brotes tů pfeffer dar zů uñ ingeber
daz ez ſcharfp werde und nim ein we
nig anis und mal daz mit ezzige uñ
mit honicſaume und erwelle ez biz
ez dicke werde uñ laz ez kalt bliben
und lege dor in der lebern als vil du
wilt und zů der hochzit gibz vür
hirz lebern und des wilden ſwines
lebern mache auch alſo ¶ Und nach
dirre manunge erdenke auch ander
ſpiſe · Ein gůt ſpiſe ·

·xxx· Nim hünre die brat niht vollē
· 30 · gar ent lide ſie zů morſeln und laz
ſie ſieden nůr in ſmaltze und waz
zers und nim eine rinden brotes
und ingeber und ein wenic pfeffers
und anis daz mal mit ezzige · und

mit dem ſelben ſödichin und nim
vier gebraten kůten und daz con
diment tů zů den hünren laz es wol
da mit ſieden daz ez werde eben dicke
haſtu niht kůten ſo nim gebraten
bieren uñ mach ez da mite uñ gibz hin
uñ verſaltzez niht ein ſpiſe von bonen·

·xxxi· Sůde grüne bonen / biz daz ſie
· 31 · weich werden ſo nim denne ſchön
brot und ein wenic pfeffers driſtůt
als vil kůmels mit ezzige und mit
biere · mal daz zů ſammene ūn tů dar
zů ſaffran uñ ſeige abe daz ſode und
güz dar uf daz gemalne und ſaltz ez
zů mazzen uñ laz ez erwallen in dem
condiment uñ gibz hin · Ein geriht ·

·xxxy· Rib knobelauch mit ſaltze die
· 32 · haubt ſchele ſchone uñ menge ſehs
eyer dar zů on daz wiſſe und nim
ezzig und ein wenig wazzers dar zů
niht zů ſur und la daz erwallen daz
ez dicke blibe da mit mac man
machen gebratene hünner morchē
oder ſwemme oder waz du wilt ·
wilt du machen einen agraz ·

Nim wintrůbele · und ſtoz ſur ep
· 32 a · hele · diz tů zů ſammene · menge
ez mit wine · und drůckes uz · diſe
ſalſe iſt gůt zů ſcheffinem braten ·
und zů hünrē · und zů viſchen · uñ
heizet agraz · aber ein condiment ·

·xxxuj· Nim aſchlauch und ſcheln ribin ·

mít ſaltze mengín mít wíne eder
mít ezzíge uñ drückez uz díſe ſal
ſe íſt gůt zů rínderínen braten

·xxxuij· H ím ſure wínber · Ein ſalſe ·
· 34 · und tů dar zů ſalbey uñ zweí kno
belauches haubt und ſpec uñ ſtoz
daz zů ſammene drückez uz uñ gibz
für eíne gůten ſalſe · Ein agraz

·xxxv· H ím holtzepfele und peterlín uñ
· 35 · bezzín uñ ſtoz daz zů ſammene uñ
drückez uz daz díe peterſílie ein we
níc zů var daz heízzet auch agraz
Ein geríht von eime hechde

·xxxvj· N ím einen friſchen hechede und
· 36 · lőſe abe díe hut als gantz und ſůde
ín gar und lőſe uz díe grete nim
krut und ſtoz daz mít dem víſche·
tů dar zů ro eyer und ſaffran und
fůlle díe hut des hechdes uñ rőſte
ín ein wenic und gibín hín
Ein geríht von vríſchen elen·

·xxxvij· N ím friſche ele zůch ín abe díe
· 37 · hut und ſnít abe daz haubt laz ſíe
gar ſieden und tů her uz díe grete
ſtoz krut eyer und ſchőne brot uñ
mít dem ale hacke ſalbeí · dar zů
fůlle díe hut und brat ín uñ wůge
daz haubt zů dem ale cleíde ín mít
einē dűnnen teíge uñ ein blat
von eyern und machín druf ·
rőſtín und gib ín hín ·

·xxxviij· Ein geríht von eíme ſtoc víſche·

N ím einen ſtoc víſch der nícht dűr
· 38 · re ſí und tů ím díe hut abe weích
ín ín kaldem wazzere ein naht drűc
ke ín ín ezzíg daz er gantz blíbe bínt
ín langes uñ zwo ſchínen dar űber
und lege ín uf einen hűltzínen roſt
mache ín warm und beſprenge ín
mít butern mache einen teyc von
mele und von eyern dar zů tů
geſtozzen pfeffer und ſaffran uñ
ſaltz zů mazzen als der víſch
gar heíz ſí · ſo ſlahe den teyc dor uf
mít eíme ſwanke ríche vaſte víůr
dor under und laz ín werden rot ſo
tů daz e du ín abe nemeſt betraufe
ín mít butern vaſte und gib ín hín ·
Ein gůt fűlle ·

·xxxviij· N ím mandelkern mache ín ſchő
· 39 · ne ín ſiedem wazzer und wírf ſíe
ín kalt wazzer lőſe díe garſten uz
und ſtoz díe beſten ín einem mőrſer
alſe ſie veiſte beginnen ſo ſprenge
dor uf ein kalt wazzer und ſtoz ſíe
vaſte und menge ſíe mít kaldem
wazzere eben dícke und rink ſíe
durch ein ſchőn tűch und tů díe ka
ſen wider ín den mőrſer ſtoz ſíe uñ
rínc ſíe uz ſchűtez allez ín ein phan
nen und halt ſíe űber daz fiůr und
tů dar zů ein eyer ſchaln vol wines
uñ rűrez wol unz daz ez geſíede nim
ein ſchűn bűteltuch und lege ez uf

reíne ſtro und gůz dar uf díe mílích
biz daz ſíe wol ůber ſíge ſwaz denne
uf dem tůche belíbe do von mache
einen keſe wílt du butern dor uz
machen ſo laz ein wenic ſaffrans dō
mít erwallen und gibz hín als bu
tern oder keſe Ein gůt trahte

·xl· Nim hůnre magen und lebern
·40· ſnít abe daz herte daz gůte ſnít
důnne machez gar ín ſmaltze
zer ſlahe eyer uñ tů darzů pfeffer
und kůmel ſaltz zů mazzen mache
ein pfannen heiz und veitz als mā
ein kůchín wólle bachen wirf
dor ín eyer und lebern růre daz
zů ſammene daz es blíbe weích
ſo ním abe díe pfannen machín
ſchone mít ein' ſchínen haldez wid'
ůber daz fiůr und machez veíſt uñ
tů daz mus gantz ín díe pfannen
drücke ez wol daz ez gantz blíbe
an eíme ſtücke und laz ez backen
als ez gar ſí gebacken ſo gibz hín
und daz heizzet laxis ¶ Alſo maht
du machen íunge hůnre von lamp
fleíſche ſo manz klein ſnít·

·xlj· Ein condimentelín·
·41· Nim rintfleíſch als ez erſt zů
kumt ſudez mot ſaltzez wol nim
aſchlauch und mínzen darzů des
krutes ním genůc laz ez wol ſíe
den ín eíme veíſten ſode uñ reiz

ſwie du wílt und gibz hín·
Ein geríht von einer genſe·

·xlj· Nim ein gans díe níht alt ſí
·42· ním uz daz gekróſe ſnít abe díe
flůgele und díe díech ſtecke ſíe
ín einen írdínen hafen der enge ſí
gůz daz wazzer uf daz ſíe betůche
ſetze ſíe uf einen drífůz der undē
offen ſí bedecke den hafen daz der
brademíht uz ge·ſůr daz gekróſe
ſunder und ſaltz díe gans·uñ ſůde
díe gans ín dem ſode biz ſíe vílnach
trucken ſí und gar ſí geſoten und
ním denne ſůzze mílích und ſehs
totern·und zwei haubt knobelau
ches díe groz ſínt uñ ſchele díe ſchone
und ſtoz ſíe mít ein wenic ſaltzes
und menge daz mít der mílích
uñ mít den totern uñ ſaffran tů
darzů·und gůz daz condíment uf
díe gans·laz ſíe erwallen uñ gíbe
ſíe hín Ein clůge ſpíſe·

·xlij· ¶ wílt du ein klůge ſpíſe machen
·43· Slahe einnen důnnen teíc von ey
ern und von ſchónem melwe mache
daz dícke mít ſchónem brote und
ríbe daz ſchele ſur epfele ſcharbe
ſíe gróber denne ſpec uf hůnre díe
menge darzů ním einen leufel und
fůlle den teyc und teílez und brat dē
ín ſmaltze eder ín butern ab ez níht
fleíſch tac íſt/ und gibz hín·

Ein gůt gebackenz ·

·xliij· Rib kese menge den mit eyern
·44· und scharbe gesoten spec darzů
mache ein schönen derben tŕyc
und fülle den kese und die eyer
dor in und mache krepfelin uñ
backe sie in butern oder in smaltze
noch der zit und gib sie warm hin

Ein gůt gerihtlin ·

·xlv· Nim gesoten erbeiz und slahe die
·45· durch ein sip slahe als vil eyer dor
zů als der erwis si und sůdez in bu
tern niht alzů feizt laz sie kuln
snit sie an mursal und stecke sie
an einen spiz brat sie wol und be
slahe sie mit eyern und mit krute
gib sie hin Ein geriht vō vischen

·xlvj· Nim einen frischen hechde lőse im
·46· abe die hut von dem hechde sůde
in gar schone uñ lise uz die grete
und nim krut und stoz es mit dem
vische tů darzů ro eyer uñ saffran
uñ fülle die hut des hechdes wider
und daz haubt daz rőst ein wenic
uñ gibz hin · Ein geriht

·xlvij· Nim frische mandelkern uñ wei
·47· che die uñ hirse grützze und geso
tene eyer und ein wenig schőnes
brotes uñ krut diz mal zůsamme
ne so du dickes műgest und gůz
ez in ein pfannen uñ laz ez sieden
untz daz ez dicke werde uñ machez ·

gel mit saffran · und feizt mit butern
und laz ez denne kůln uñ snide ez zů
murseln uñ stecke ez an einen spiz uñ
laz ez braten uñ beslahe ez denne mit
eyern uñ mit gůtem krute uñ gibs
hin für gebratene milich Ein gdimētlin

·xlvuj· Nim al kůmel uñ enis mit pfeffer uñ
·48· mit ezzige uñ mit honige uñ mach
ez gel mit saffran uñ tů darzů senf
in disem cōdimente mahtu sůlz e
per'sielien bern · uñ clein cumpost
oder růben waz du wilt Ein gůt salse ·

·xlvuij· Nim win und honigsaum setzze
·49· daz uf daz fiůr uñ laz ez sieden · uñ
tů darzů gestozzen ingeber me dēne
pfeffers stoz knobelauch doch niht
alzů vil uñ mach ez starck uñ růrez
mit eyner schinen laz ez sieden biz
daz ez brůmen beginne diz sal mā
ezzen in kaldem wetere und heizzet
swallenberges salse von gebratem

·l· Man sol ein hůn braten uñ rőste
·50· ein ůmme sniten von semeln und
backe diz rot in smaltze uñ snit biz
zen · als zů einem brot műse zů side
daz hůn clein und brat sehs birn
mache ein condimente von wine uñ
von honige do rip denne würtze
in pfeffer und anis uñ mache ein
blat von fünf eyern slach sie in die
pfannen uñ lege denne ienz dor in
sůnderlichen uñ lege denne daz blat

zu ſam̃ene uñ decke ein ſchůzzeln dor
uf uñ kere denne die pfannen úm
me ſnít oben durch daz blat uñ gůz
daz cōdiment dor in uñ begůz daz
blat níht · diz heizzent hůnre von
rínkauwe uñ gibz hin · Ein gůt ſpíſe ·
Oz an ſol ein hůn braten mít ſpec
· 51 · gewůlt uñ ſnít denne aht ſníten ar
meritter uñ backe die in ſmaltze níht
zu trůge uñ ſchele ſur epfele ſnít
die breít an ſchíben · daz die kern uz
vallen backe ſie ein wenig in ſmaltze
So mache ein groz blat von eiern daz
die pfannen alle begrife uñ tů dar
zů würtze ſo lege die erſten ſchíht
von epfeln dor nach die armen ritt
dor noch daz hůn daz ſol cleine geli
det ſin tů uf ieglích ſchíht ein we
nig würtze uñ mache ein gdiment
von wine uñ von honige un würt
ze níht alzů heiz ſo lege daz blat zů
ſammene und ſtürze ein ſchůzzeln
dor uf uñ kere die pfannen úmme
ſnít obene ein venſt' dar in uñ gůz
daz gdiment dor in uñ gibz hin · diz
heizzent hůnre von kriechen
Ein gůt fůlle ·
Der ein gůte kőcherye machen wil
· 52 · der hacke peterſylien und ſalbey
glích vil und brate ſie in butern uñ
tůftele eyer weich uñ menge daz zů
ſammene uñ ríbe keſe uñ brot dor in ·

uñ mache ein blat von eyern und
gůz butern dor under uñ ſchůte diz
dar uf gib ím fiůr oben uf uñ laz
backen · diz ſínt ruzzige kůchín ·
Ein gůt lecker kőſtelín ·
So mache zum íungeſten ein klein ·
· 53 · lecker kőſtelín · von ſtichelínges
magín ūn mucken fůzze uñ lovín
ken zungen meyſen beyn uñ frőſ-
che an der keln · ſo mahtu lange
on ſorgen leben ·
Ein gůt gerihte / der ez gern ízzet
Wilt du machen ein gůt bí-geríht ·
· 54 · ſo nim ſydeln ſweyz · daz macht den
magen gar heiz · uñ nim kíſelínges
ſmaltz · daz íſt den meiden gůt die do
ſín hůffehaltz : uñ nim bromber uñ
breſtelíng · daz íſt daz aller beſte díng
· bíſt du níht an ſínnen taup · ſo nim
grůn wingart laup · du ſolt nemen
bínzen · lúbſtíkel uñ mínzen · daz ſínt
gůte würtze · fůr die grozzen furtze
nim ſtigelítzes verſen · uñ mucken
fůzze · daz macht daz kőſtlím alles ſůzze
· daz íſt gůt uñ mag wol ſín · ein gůt
lecker ſpígerihrelín · ach uñ verſaltz
nůr níht · wanne ez íſt ein gůt ge
ríht ·
Diz íſt ein gůt lere von gůter ſpíſe

Wilt du machen ein gůt můs ·

Ein gebacken můs von vischen

· 55 · dar zů solt du nemen einen ber
sich gebeizt in ezzig · uñ wirf in denne
in milich die dv si von mandel ge
machet · mit ris mele wol gemen
get · uñ ein wenic smaltzes dor in
geton · uñ mit erweller · daz ist gar
gůt uñ v'saltz niht Ein fladen ·

Einen fladen von fischen gemach/
· 56 · et wisse welherleie sie sint · hechede
oder bersige geworfen in eine
dicken mandelmilch wol gemenget
mit rys mele · uñ ein apfel dor in
wůrfelecht gesniten · uñ ein wenic
smaltzes dor in geton · ūn ein wenic
gewurtz gebreit uf ein blat von
teyge gemaht/ uñ schůzzez in einē
ofen uñ laz in backen Einen fladen ·

Wilt du machen einen fladen
· 57 · von vasten gerete · so nim vische
uñ backes in smaltze uñ gůz dor
ůber ein dicke mandelmilch wol
gemenget mit ris mele · und tů
eyn wenig smaltzes dran · uñ men
gez wol mit würtzen · uñ lege daz
uf ein blat von teyge uñ laz ez
backen · uñ v'saltz niht · Einen krapfen ·

Wilt du einen vasten krapfen
· 58 · machen von hechde darmen · nim
eine gůten mandelmilich · uñ tů
also vil epfele als der vische ist ·
uñ snide sie dor under · uñ mengez
mit ein wenic ris meles · daz ist gůt
zů gefülten krapfen · Einen krapfen ·

So du wilt einen vasten krapfen
· 59 · machen · so nim nůzze · uñ stoz sie
in einem mörser · uñ nim epfele
als vil/ uñ snide sie drin würfelecht ·
uñ menge sie mit würtzen welher/
ley sie sin uñ fülle daz in die krap
fen · uñ lege sie in ein pfannē · uñ
la sie backen · von krapfen ·

So du denne wilt einen vasten kra
· 60 · pfen machen so nim welische win
ber · uñ nim als vil epfele dor under ·
uñ stoz sie cleine · uñ tů würtze dor
zů uñ fůllez in die krapfen · uñ laz
ez backen · daz ist aber ein gůt fülle
uñ versaltz niht · Einen krapfen ·

So du aber wilt einen vasten kra
· 61 · pfen machen von nůzzen mit gan
zen kern · uñ nim als vil epfele dor
under uñ snide sie würfelecht als d'
kern ist uñ röst sie wol mit ein we
nig honiges · uñ mengez mit würtzē
uñ tů ez uf die bleter die dv gemahT
sin zů krapfen · uñ loz ez backen
uñ versaltz niht · Ein můs ·

So du wilt machen ein gůt vasten
· 62 · můs so nim bersige/ uñ dicke man
delmilich drunder · uñ sůdez wol in
mandelmilich · uñ tů denne zucker dor
uf daz můs sol heizzen von ierusalem ·

uñ daz ízzet man kalt· oder warm
heídeníſche erweíz·

·63· Wílt du machen behemmíſche erweíz ſo ním mandelkern· uñ ſtoz díe gar cleíne· uñ mengez mít drít teíl als víl honíges· uñ mít gůten würtzen wol gemenget ſo erz aller beſte hat· díe koſte gít man kalt· oder warm· Ein můs mít lauche

·64· Ein můs mít lauche· ním wízze lauch uñ hacke ín cleíne· uñ mengez wol mít gůter mandelmílích· uñ mít ríſe mele· uñ wol geſoten Aber ein vaſten můs gemachet wol mít mandelmílich· uñ wol gemenget mít rís mele· uñ daz ſůde wol uñ verſaltz níht· Ein col rís

·65· Ein colrís gebacken· uñ mache von eyern dúnne bleter uñ ſnít díe cleíne· uñ wírf díe ín ein ſúzze mílích· uñ ním ſemel brot· uñ ſnít daz würfelecht dor ín· unde mengez mít eyer totern· uñ ſúdez wol· uñ tů ein ſmaltz dor uf unde verſaltz níht· Ein col rís·

·66· Aber ein colrís ním eyger· uñ zeſlahe díe mít ſemel mele· uñ zeſlahe daz· dúnne kůchen geworfen ín ein mílích· uñ wol gerúrt biz ez geſiede· uñ mengez aber mít eyger totern· uñ tů ein ſmaltz drín· uñ gíbz hín ab' ein col rys·

·67· Aber ein colrís· ním dúnne kůchē gebacken von eyern· uñ ſnít díe würfelecht· uñ ſnít als víl ſemelbrotes dor zů würfelecht· uñ tů ez ín ein mílích· uñ ním einen apfel· uñ ſnít den würfelecht drín· uñ rúrez wol mít eyer totern· uñ laz ez ſíeden wol uñ gibz hín· Ein kútenmůs·

·68· Wílt du machen ein kútenmůs· ſo ním kúten wie víl du wílt und ſúde ſie gar ſchon· und ním denne einen mórſer· uñ ſtozze ſie dor ínne cleín· uñ ſlahe ſie durch ein túch· uñ ním eyer totern dor zů uñ ſúdez do mít· uñ tů ein zucker druf· uñ verſaltz níht· Ein apfelmůs·

·69· Wílt du machen ein apfelmůs· ſo ním ſchón epfele uñ ſchele die uñ ſníde ſie ín ein kalt wazzer· uñ ſúde ſie ín einem hafen· uñ menge ſie mít wine· uñ mít ſmaltze· uñ zeſlahe eyer mít wíz uñ mít al· uñ tů daz dor zů· uñ daz íſt gar ein gůt fülle uñ verſaltz níht· Ein mandelmůs·

·70· So du wílt machen ein mandelmůs· ſo ním mandelmílch· uñ ſemelín brot· uñ ſníde daz würfelecht uñ tů daz ín die mandelmílch· uñ erwelle daz· uñ ním einen apfel uñ ſnít den würfelecht· uñ röſt den ín eime ſmaltze· uñ tů daz uf daz mandelmůs· uñ gibz hín·

ín cygern
von mandel

Wílt du machen eín cyger von
mandeln · so nim mandelkern · uñ ſtoz
· 71 · díe ín eínē mörſer · uñ díe mandel
mílích erwelle · uñ ſchúte ſíe uf
eín ſchón túch · uñ einen ſchaub
drunder · uñ laz ín erkúln · uñ ſlahe
ín uf eín ſchúzzeln · uñ ſtoz dor uf
mandelkern · uñ ſtrauw dor uf zucker ·
uñ gibz hín · Æínē keſe von mandel

Wílt du machen aber einen keſe
· 72 · von mandeln · ſo nim mandelkern
uñ ſtoz díe · und nim díe mílích
uñ gúz einer gúten mílích dor
zú · und erwelle daz abe und
ſchútez uf eín túch · laz ín erkalden
uñ lege ín ín einen keſe napf uñ
mache ín · uñ lege ín denne uf ein
teller · beſtrauwe ín mít eíme zuc
kere · daz heizzet ein mandelkeſe ·

ínen mandel
wecke · 73

So du denne wílt machen einen
mandelwecke · ſo nim aber man
delkern geſtozzen zú einer mílích ·
uñ ſúr díe uñ ſchút díe uf ein túch ·
uñ laz erkúln uñ machín als ein
buter wecke · uñ leg ín uf ein ſch
úzzeln uñ gúz ein mandelmílích
drúmme uñ ſtrauwe ein zucker
dor uf uñ gib ín hín · ein kúchen ·

So du wílt mandelkúchín
· 74 · machen · ſo ma che von man
delkerne gúte míl uñ súr díe
uñ rúre díe abe mít eíme zuckere
uñ ſchút daz uf ein túch · uñ ein ſch
aub drunder · uñ mache ein teyc vō
ſemel melwe · und wille daz mít
eyner wellen uñ leg des geſoten
mandels dor uf uñ ſnít daz abe uñ
backez ín eyner pfannen ím ſmal
tze · daz heizzet ein mandelkúchín ·

Der wólle machen ein gút geſotē
74 a rís · der erleſe ez ſchone uñ waſche ez
ſchone uñ legez ín einen hafen und
ſaltz ez nihtze vil · uñ ſiedez biz ez truc
ken werde · uñ menge ez mít einer
mandelmílích · uñ rúrz ein wenic
biz daz ez aber ſiede untz ímſline dicke
kumme · uñ gebz mít eíme zucker dar ·
daz íſt auch gút · ein mús von ríſe ·

Der wólle machen ein rys mús ·
· 75 · der nem aber geſtozzen mandel
mílích · uñ menge ez mít rísmele ·
uñ ſiedez wol uñ nim einen apfel
uñ ſnít den würfelecht · uñ róſt den
ín eíme ſmaltze uñ ſtrauwe daz uf
daz mús · uñ gibz hín ·

Der wólle machen einen blamen
· 76 · ſer · der neme dicke mandelmílch ·
uñ húner brúſte geceyſet · uñ tú
daz ín die mandelmílch · uñ rúre daz
mít rís mele · uñ ſmaltz genúc · uñ
zuckers tú genúc dar zú · daz íſt ein
blamenſer Æínen blamenſir ·

Æín blamenſer gemaht von ge
· 77 · ceyſten húnern an der bruſt · uñ

mache eine gůte mandelmílích·
abe gerůrt hůner dinne inder mā
del mílích mít rís mele getzworn
fial blůmen · uñ ſmaltz gib gnůc dar
zů uñ ſůdz gar · uñ zuckers gnůc
dar zů daz heizt auch ein blamenſer·
Cínen geſtocketen blamenſer
· 77a · gemaht mít einer dícken zamen
mílích gezeíſet hůner brůſte uñ
wirf díe in díe mílích · uñ derwel
le ſie uñ růr ſie mít rýs/mele uñ
mít eyer totern · uñ ſmaltz gibn
genůc · uñ ſtrauwe dor uf zuckers
genůc ídaz heizt ein geſtockter
blamenſer · Ein fialmůs ·
Der wólle machen ein vial můs ·
· 78 · der neme ein dícke mandel mílích
wol gerůret · mít rýs/mele · uñ tů
dor ín ſmaltzes genůc · uñ ferwez
wol mít fial blůmen · daz íſt ein fial
můs gantz · Ein můs
Der wólle machen ein morchen můs
· 79 · der nem morchen uñ erwelle daz uz
einem brunnen · uñ geballen uz eime
kaldem wazzer · uñ gehacket cleine/
uñ tů ez denne in ein dícke mandel
mílích · uñ mít wine wol gemacht
díe mandel mílích · uñ díe morche
dor ínne erwellet · uñ tů dor zů wůr
tze genůc · un ferwe ez mít fial blů
men uñ gibz hín ·
wílt du machen ein nůzzemůs ·

· 80 ·

Wílt du machen ein nůzzemůs ·
ſo nim nůzze kern · uñ ſtoz díe cleine·
uñ ſlahe ſie durch ein tůch mít ey
ner ſůzzen zamen mílích · uñ mít
einer broſmen ſemeln brotes wol
geſoten ín eyme hafen uñ gibe ſm
altz gnůc dran · uñ mít eyer/totern·
wol abe gerůrt · uñ wol geverwet
mít ſaffran Ein birnmůs ·
Wílt du machen ein bírn/můs ·
· 81 · ſo nim bírn uñ beſnít díe ſchone
uñ ſůde ſie ín einem hafen mít ey
me wíne · uñ mít ſmaltze uñ durch
geſlagen durch ein tůch uñ der
welle ſie denne mít eyers/totern
daz íſt gar gantz · Ein wíſſel můs ·
Der denne wólle machen ein kír
· 82 · ſen můs · der breche díe ſtíle abe ·
uñ ſiede ſie mít ein wenic wíns · uñ
ſlahe ſie denne durch ein tůch mít
einer ſemelbroſmen · wol der weller
ín eime hafen · uñ tů ſmaltzes gen/
ůc dran · uñ růr ez denne mít eyers/
totern · uñ ſtrauwe wůrtze dor uf ſo
manz an ríhten wíl · Ein gůt fůlle
Conkauelír máht man von kír
· 83 · ſen von den ſuren kírſen daz ſint
wíſeln · díe ſol man nemen · uñ von
mandelkern eine gůten mandelmí
lích machen · uñ mít einē wine díe
kírſen wol geſoten · uñ mít ír eygín
brů · uñ geſlagen durch ein tůch · uñ ·

denne gegozzen in die mandelmilch·
uñ gar gesoten in eyme hafen uñ
dor zů wol gerürt mit riſſ mele·uñ
ſmaltz genůc dor an geton·uñ auch
würtze genůc uñ zucker dor uf
uñ verſaltz niht ein cūpoſt von wiſſeln

Der wölle machen einen kumpoſt
·84· von ſuren wiſeln·der neme ſur wiſ
eln uñ brech in die ſtile abe·uñ ſie
de ſie in eynem hafen mit ir eigin
brů·uñ ſwenne ſie geſieden ſo ſchůt
ſie uz uñ laz ſie kůln·uñ ſlahe ſie
durch ein tůch·uñ ſchůte ſie denne
in einen hafen der gebichet ſi und
ſchůt die kyrſen drin·uñ menge
ſie mit honige·uñ tů galgan würtze
drunder geſtrauwet/der ez zehant
ezzen wil der laz ane würtze·

Einen fladen von wiſſeln·

Der einen fladen wölle machen
·85· von wiſeln·der nem ſie uñ brechę
in die ſtile abe·uñ ſiede ſie in einē
hafen biz ſie trucken werden mit
ſines ſelbes brů·uñ ſchůte ſie denē
uz uñ laz ſie der kůln·uñ ſlahe ſie
durch ein tůch·uñ ſmir ein taueln
wol mit honige·uñ ſchůte die kir
ſen dor uf·uñ ſetzze die taueln uf
holtze an den luft biz daz es trucken
ſi·hot der des luftz niht ſo ſetze in einē
kůln hof·uñ mache daz würfelecht
uñ ſnidez uñ beſtrauwez mit würtzen·

uñ iz als ein latwergen·Einen fladen·

Der eynen fladen wölle machen
·86· von fleiſche·der nem fleiſch daz do
ge von dem lumbel oder von dem
wenſte·uñ nim knucken uñ daz daz
wol geſoten werde uñ hackez cley
ne·uñ ribe halb als vil keſes drū
der·uñ mengez mit eyern daz ez
dicke werde·uñ würtzez mit pfe
ffer·uñ ſlahe ez uf ein blat von
teyge gemaht·uñ ſchůz ez in einē
ofen uñ laz ez backen·uñ gib in
dar alſo heiz· Einen fladen·

Aber einen fladen von wenſten
·87· uñ von knucken wol geſoten uñ
rip aber als vil keſes drunder·als
vil des fleiſches iſt·uñ rurrez wol·
uñ mengez mit eyern des viertels
als vil hůner drunder geſtrauwet
ſie ſint geſoten oder gebraten·daz
mache allez uf ein blat von teyge·
uñ ſchůz in eynen ofen·uñ laz
backen·uñ gib in alſo heiz hin
für die herren·uñ verſaltz niht
daz iſt auch gůt· Einen fladen

Aber ein fladen von fleiſche von lum/
·88· bel gemacht·uñ ribe des vierdigteil
als vil keſes drunder·uñ menge
daz wol mit eyern·uñ tů würtze
genůc drin·uñ machez uf ein blat
von teyge wol gemaht·vol löcher
gemaht vil in den fladen uñ ſlahe

eyer als gantz drín uñ trage ín als heiz hín von fleíſche einen fladen.

Ein fladen gemaht von fleíſche
·89· von lumbel · uñ ríbe drín gein eim vierteil kes uñ tů eyer genůc drín uñ machz veitz genůc mít ſpecke uñ ſlahez uf ein blat gemaht von teyge uñ ſwínín clawen oder kalbz fůzze drunder geworren · uñ die fůlle mitten druf geſetz · uñ daz heizt ein baſtede von gůten hunren wol gemaht ·

Einen fladen von kalbſlebern ·

Wílt du einen gůten fladen ma
·90· chen von kalbſlebern · ſoním kal bſlebern · uñ hacke die clein als grůnen ſpeckes geſníten genůc drunder uñ tů wůrtze auch genůc drunder eynen holbroten wol ge maht wol zweier vinger breít geſníten · uñ gefůllet wol mít ey ner gůten fůlle geſetz ín den fla den uñ backe ín wol uñ trage ín als heiz hín · aber einen fladen

Der einen fladen wólle machen
·91· von fleíſche von den wenſten ſo ním des vierteil kes dor zů uñ ſla eyer genůc drunder · uñ ſnide ſwer telech von grůnen ſwarten drund' uñ tů auch dor zů hůner/lebern uñ megelech uñ ſnit ein birn len geleht · uñ ſtrauwe ſie drunder uñ machez uf ſín blat · uñ laz ez backen uñ tragez hín Einē fladen ·

Der einen fladen wólle machen
·92· von fleíſche von lumbeln gemaht der ſiedz wol uñ hackez cleine uñ ríbe keſes genůc drín uñ ſlahe ey er auch genůc drín uñ wůrtz ez wol · uñ mache ein blat von teyge geſetz drí ecken von baſteln als ein ſchílt ín den fladen uñ mít hůnrē gefůlt uñ verſaltz níht uñ gibz hín Einen fladen von fleíſche ·

Wílt du ein fladen machen von
·93· fleíſche von wenſten ſo ſůde ín wol uñ hacke ín cleine uñ welíſche núzze gevierteílt dor under · uñ wůrtze genůc · uñ ſpeckes tů dor ín uñ eyer uñ leg es uf ein wít blat von teyge gemaht/ ſchóne baſtel fúnfe von hůnren einz mít ten ín den fladen geſetz die viere an daz ende reht als ein zínke uf einē wůrfele uñ backe ín · uñ gib ín als heiz hín · Ein gůt fůlle ·

Den reigel uf der ſchíben gem
·94· aht einen fladen von gůtem lum bel wol cleine gehacket for drun der geríben eins viertel keſes · uñ wol gemenget mít wůrtzen · uñ auch gemenget mít eyern uñ veitz genůc von ſpecke · uñ vierteil hú ner drín geſtrauwet uñ backez wol ·

ín einem ofen·uñ legez denne uf ein
schíben·uñ setze vier spízze mittē
drín eines vingers groz·uñ einer
eln lanc·uñ einen gůten halben
braten gestozzen dran·uñ ein schönē
basiel kopf druf gesetzet ler dor
uf gesetzzet zwelf halbe broten uf
ieglichen spitz ein küchelín·uñ deñe
ein gesoten milich mít eyern uñ
mít saffran wol geferwet·un schůt
ez ín ein tůch·uñ beswer ez mít stei
nen untz ez trucken wirt·uñ snidez
vingers groz uñ einer spannen lanc·
un gestozzen an cleine spízze gestozzen
alůmme den fladen sinewel als ein
tůlle mít cleinen küchen gebacken
einen krantz al drůmme gestozzen
mít laubern·uñ gebacken vogel druf
gesetzet uñ tragen fůr sínen herren·

wílt du heidenísche haubt

Die heidenísschē haubt gemaht
einen schönen fladen von fleísche
von vierteíl húnrē wol gestrau
wet·würfelecht epfele drín gesní
ten·uñ würtzez genůt wol uñ mē
gez mít eyern·uñ schůz ez ín eynē
ofen uñ daz es werde gebacken uñ
legez uf ein schíben zwene starke
spízze drín als einen vinger mítten
drín gestecket ein basiel kopf druf
gesetzet mít húnrē wol gefůllet
kalbes haubt drú gesoten geleit gantz·

uf einen rost wol beslagen mít eiern·
daz es schöne werde von saffrane gesetzet uf einen fladen uñ eyers totern
herte drín gestozzen ín sín munt blůmen
gesníten von wizzen eiern wol gestrau/
wet ín die haubt/ cleine gebacken
küchen an spízze gestozzen úmme
den fladen wol besetzet·ein gůt geriht

· 96 ·

Einen ohsen spec gemaht von eime
kalbe gebroten uñ wol gesoten gesla
gen daz gebrete an ein ander uñ die
swarten uz gekeret uñ gewunden ín
ein tůch wol abe gewůrtz uñ loz ez
wol erkalden uñ dúnne schíneht gesní
ten vingers breit gemaht ín einer
fliezzende sultze·uñ versaltz niht·uñ
gibz hín·

Hie get uz die lere vō der kocherie

„Das Buch von guter Speise" wurde kurz vor 1350 in Würzburg in eine Pergament-Handschrift eingetragen, in der Gebete und Minnelieder, Verse des Herrn Walther von der Vogelweide und „Gedichte" eines unfreiwillig komischen Reimdichoderich-freßdich, eine damals eben erlassene Würzburger Polizeiordnung und uralte drastische Gesundheitsregeln friedlich hintereinander folgten. Auftraggeber und Besitzer dieses Sammel-Codex in zwei Foliobänden (von denen wir jetzt nur noch den zweiten und ein paar lose Blätter des ersten Bandes, aber das ganze Register haben) war der fürstbischöfliche Protonotar (= Kanzler, Staatssekretär) Michael Jud, aus einer Mainzer Familie, der sich nach seinem Würzburger Anwesen „Zum Löwen" de Leone nannte. Er war ein reicher und mächtiger Mann, als gelehrter, in Bologna studierter Jurist die rechte Hand seines fürstlichen Herrn; als Geistlicher und Schulleiter gehörte er zum Neumünster, wo er auch begraben wurde. Seine Prachthandschrift kam nach dunklen und stürmischen Schicksalen in die Universitätsbibliothek nach Ingolstadt, mit der Verlegung dieser hohen Schule nach Landshut und endlich, mit der Universität, 1826 nach München.

Die Sammlung der Kochrezepte gibt sich zwar als ein Lehrbuch der Küchenkunst, ist aber doch nur eine bunte Aneinanderreihung von praktischen Rezepten, deren ersten Teil (Nr. 1–54) ein erfahrener, humorvoller Küchenmeister zusammengestellt hat, nach verschiedenartigen Vorlagen, vielleicht aus dem Haushalt des Herrn Michael selbst; der zweite Teil (Nr. 55–96) könnte aus der fürstbischöflichen Küche stammen. So lassen es besonders die Vorschriften für die große Herrentafel (Nr. 94, 95) vermuten, bei deren Festlichkeiten luxuriöse Schaugerichte nicht fehlen durften. Unter allen Nummern sind nur wenige Alltagsspeisen aufgeschrieben, und für die bürgerlichen oder gar bäuerlichen Küchenzettel vor über 600 Jahren wären diese Rezepte kaum Beispiele; auch die Ritter und die meisten Klöster lebten viel einfacher. Manches erscheint uns freilich aufwendiger als es damals war: Eier, Hühner, Gänse bekamen die weltlichen und geistlichen Herren jener Zeit reichlich als Abgaben ihrer untertänigen Bauern, die auch Getreide, Gemüse und Obst für sie bauten, Schlacht- und Milchvieh für sie pflegten. Jagd und Fischerei waren Herrenrechte, die Falkenbeize auf den Reiher war sogar Privileg des Landesfürsten. In dem großen, auf einer runden Holzscheibe zu Tisch getragenen Schau-Essen (Nr. 94) ist dieser edle Vogel, obschon gebraten, vielleicht nur stolzer Tafelschmuck, denn er schmeckt gewiß recht tranig!

Gekauft werden mußten für schweres Geld die vielen Gewürze, die im Mittelalter über Venedig und Genua nach den süddeutschen Handelsstädten gebracht wurden, der Reis und der weiße Rohrzucker, der etwa seit dem 13. Jahrhundert als Import aus Italien, zu Apothekerpreisen, in die reichen deutschen Haushalte kam. Vordem hatte man nur mit Honig gesüßt. Den Rhein und Main stromauf wurden eingesalzene Lampreten und vor allem He-

ringe geliefert. Die letzteren fehlen in den Rezepten des Michael de Leone. Vielleicht war dieser gute Fisch den hohen Herren schon zu ordinär.

Ein Vergleich des „Buchs von guter Speise" mit unseren heutigen Eßgewohnheiten ist, der ganz veränderten Verhältnisse wegen, wenig aufschlußreich. Viele Lebensmittel (Schlachtfleisch, Wild, Geflügel, Flußfische, Eier) sind jetzt dem Geldwert nach viel teurer; anderes (Reis, Gewürze, Zucker) ist heutzutage überall leicht und billig zu bekommen. Viele schöne Dinge stehn uns heute frisch oder als Konserven zur Verfügung, die man damals nicht einmal dem Namen nach kannte. Nur wenige Zutaten von 1350 sind uns jetzt überhaupt nicht mehr erreichbar. Der Elektroherd, die Mikrowelle und die Küchenmaschine machen uns die meisten Zubereitungen bequemer, viele auch schneller; aber große Köche denken noch immer sehnsüchtig an den Holzkohlenrost von einst! Eins ist auf jeden Fall tröstlich: der Frankenwein unserer Jahrgänge ist ohne Zweifel viel edler als der von dazumal, den man in der Küche auch anstelle des Essigs brauchte.

Die Blätter des berühmten Leone-Codex, die das Kochbuch enthalten, sind von Artur Kupfer handschriftlich kopiert worden, aus reiner Liebe und Begeisterung für die alten Formen der Sprache und der Schrift. Ohne wissenschaftliche Absichten. Er wollte einfach sich und anderen Liebhabern eine Freude machen. Darum hat er auch seine Vorlagen, Photographien des Originals, nicht ängstlich nachgemalt, sondern sie in einer selbstgewählten, seiner Hand entsprechenden Fraktur aus ungefähr der gleichen Zeit abgeschrieben. Mit dem Ehrgeiz allerdings, spalten- und zeilengetreu dem Vorbilde nahe zu bleiben. Nur die Streichungen hat er natürlich weggelassen, die an den Rand oder über die Zeile geschriebenen Einfügungen in seinen Text einbezogen. Diese Nachschrift haben wir der besseren Lesbarkeit willen, dem Faksimile der Original-Handschrift beigefügt.

Eine oft gestellte und bezweifelte Frage wäre vielleicht noch kurz zu erörtern: ob man so alte Rezepte heute nachkochen könne? Diese Frage darf bejaht werden, freilich unter einigen einschränkenden Voraussetzungen. Selbstverständlich muß man überhaupt kochen können und darf kein krasser Anfänger mehr sein. Dann muß man die Sprache (in unserem Falle das späte „Mittelhochdeutsch") so gut wie nur möglich verstehn. Und darüber hinaus muß man geläufig „Partitur lesen" können, d. h. mit sachverständiger Phantasie sich vorzustellen vermögen, wie eine solche Vorschrift in der damaligen Küche verwirklicht werden und was dabei herauskommen sollte. Diese Rezepte existierten ursprünglich nur im Kopfe eines Kochs, der sie allenfalls mündlich weitergab. Wie gut oder wie schlecht oder wie gar nicht er sie selbst aufschreiben konnte, wissen wir nicht. Und in keiner uns erhaltenen Niederschrift, auch in dem Würzburger Pergament nicht, haben wir die geringste Gewähr, daß der Schreiber, der selbst nicht kochen konnte, alles richtig verstanden

hat. Der Wortlaut mancher Rezepte spricht deutlich für das Gegenteil. Also muß die Phantasie des heutigen Sachkenners nachhelfen, so gut sie kann. Sie ist auch für die Übertragung in unsere heutigen Küchenverhältnisse unentbehrlich.

Der des alten Deutsch unkundige Leser kann sich das Verständnis sehr erleichtern, wenn er sich den Text laut vorliest, ohne sich durch die ihm fremdartige Rechtschreibung stören zu lassen. Fast alles wird so ausgesprochen, wie's dasteht. Nur iu = langes ü; ja, und z ist nur im Silben-Anfang gleich unserem heutigen z *(zucker)*, am Silben-Ende bedeutet es ß *(daz, ez, heiz)*, gelegentlich sogar sch *(hirz)*, zz mitten in der Silbe klingt wie ss *(stozzen, wazzer)*. Ist das zu schwierig? Man gewöhnt sich beim Lautlesen schnell daran.

Befremdlicher vielleicht scheint zum Anfang, daß es keine Dehnungszeichen gibt, die aber ja auch unsere moderne Orthographie sehr inkonsequent anwendet: es wird hier also *or, mel, im, nemen* geschrieben für Ohr, Mehl, ihm, nehmen; natürlich gibt es da auch kein ie für langes i, daher steht: *vil, sip* für heutiges viel, Sieb. Wo ie steht, muß es auch ausgesprochen werden wie noch jetzt im Bayerischen, Österreichischen, Schweizerischen: *die, sie, wie, sieden.*

h klingt am Silben-Anfang wie heute (*hirz* = Hirsch), sonst wie ch: *niht, schiht, slahe* (= schlage!), *ferhelin*, das auch *ferkelin* oder *verkelin* geschrieben wird. Damals gab's ja noch keinen Duden.

Ganz harmlos ist das so geheimnisvoll tuende Zeichen ů; es bedeutet u mit einem nachklingenden o: *gůt, zů* klingen also wie guot, zuo, ähnlich dem, was Sie noch heute im Bayerischen, Österreichischen, Schweizerischen hören: *guat* oder *guet, zua* oder *zue.* ů, ȯ mag man einfach wie ü oder ö sprechen.

Die Abkürzungen werden in unserem Text auch niemanden in Verwirrung bringen. Sie kommen aus der Raumnot des alten Schreibers wie des modernen Kopisten. *uñ einē vierdūc zuckers* = und einen vierdunc zuckers; *mā* = man. – Nur selten ist hier der Haken ˀ, der -er bedeutet: hoh' spise = hoher spise. In manchem alten Codex, besonders aus der Juristenzunft, machen die gehäuften Abkürzungen das Lesen ohne Schlüssel fast unmöglich.

Wer norddeutsches Platt versteht oder wenigstens Fritz Reuter halbwegs lesen kann, wird bald heraus haben, daß auch in den Rezepten von 1350 langes i dem heutigen hochdeutschen ei, langes u unserem jetzigen au, iu (= langes ü) unserem eu oder äu entspricht: *spise* = Speise, *wise* = weise, klug, kundig, *win* = Wein, *riz* = Reis; *uz* = aus, *uf* = auf, *pflumen* = Pflaumen, *krut* = Kraut; *giuz* = geuß, gieß, *ziuhe* = zeuch, zieh, *viur, fiur* = Feuer. – Freilich muß man zuerst ein bißchen raten, ehe man es sicher weiß, welches i oder u lang ist. Das gibt da oder dort ein wenig Kopfzerbrechen, macht aber Spaß. Und beim Lautlesen ergibt sich alles leicht, weil der Sinn meist aus dem Zusammenhang zu erkennen ist.

Kaum jemand wird über den *al* stolpern, eher schon über die Mehrzahl *ele:* ein Aal

und Aale sind gemeint. Weil unser ä fast immer e geschrieben wird, sind unter *epfele* die Äpfel gemeint. Noch leichter wird jeder Leser mit den *kirsen* (= Kirschen) und dem *swin* (= Schwein) fertig werden. Wer bloß mit den Augen liest, macht es sich unnütz schwerer.

Wo der Text härtere Nüsse aufgibt als ein mittelmäßiges Kreuzworträtsel, bitte ich in den folgenden Anmerkungen unter der Nummer des betreffenden Rezepts nachzusehen. Natürlich gibt es die Hilfe nur ein Mal und nur das erste Mal: ich wollte nicht aufdringlich und schulmeisterhaft sein. Denn für Studenten ist ja das ganze Buch nicht bestimmt.

Schwierig bleibt oft, auch für den wissenschaftlichen Leser – glauben Sie es mir! – der Satzbau, der mehr gesprochen als geschrieben ist, und keineswegs von einem Meister sprachlichen Ausdrucks, sondern eben von alten Meistern der Küchenkunst. Kein Wunder, daß der Schreiber der Handschrift auch nicht alles verstand.

Im Folgenden geben die Zahlen in Klammern (...) die Rezeptnummern an, in denen ein erklärtes Wort nochmals vorkommt.

Reim-Vorrede

sich besachen = sich einrichten, sich ins Werk setzen

gethrahte = was man trägt (hier: zu Tische); (27, 40) vgl. Kleidertracht, Tracht Prügel, Tracht eines Ackers, eines Baums

des er niht enkan = wovon er nichts versteht

des bescheit in = davon gibt ihm Bescheid

lerne: Auch heute fehlt in vielen Mundarten, z. B. in Hessen, in Frankfurt am Main, in der Rheinpfalz, im Schwäbischen und Alemannischen das n der Nennform des Zeitworts.

1

konkavelite = Speisenbezeichnung – Süßspeise. Bedeutung nicht gesichert: a) Fülle, Füllung b) < *concavum electum* = auserlesene Schüssel „Ragout... das in kleinen Schüsseln serviert wurde", c) < roman. (ital.) *concavita* = Dem. mit der Bedeutung Höhlung, rundes Gebilde als Ausgangswort (85)

die milich ist Mandelmilch, im Mörser mit Wein aus den Mandeln herausgetrieben.

vierdung = Viertel eines Maßes oder Gewichtes, besonders eines Pfundes (3, 4)

mark = Pfund

lange behalten = lange aufheben (27a)

2

honicsaum = Honigseim, ausgeflossener Honig (29, 49)

galgan: ein heute nicht mehr gebräuchliches Gewürz (27a, 84)

schaf = Schaff (vgl. Scheffel)

negelin = Dem. zu *nagel*; hier Gewürznelke (caryophyllum)

3

blamensier = blanc-manger (frz.): Süßspeise aus Mandelmilch (76, 77)

zeisen = zerzupfen, zerzausen (76, 77, 77a)

viole = Veilchen (77, 78, 79)

von einem hechede = von einem Hecht

4

kriechen = Griechenland (5, 61); Rezept aus den Kreuzzügen?

rosen = Rosenblätter

5

brunnen = *kalt wasser, prun wasser,* Brunnenwasser, Quellwasser (14, 79)

5a

heidenisch = sarazenisch, muselmanisch; Rezept aus den Kreuzzügen

versirtez niht = verdirb es nicht, versehr' es nicht

6

klůg = in Verbindung mit Speisen: fein, hübsch, zierlich (9, 43)

schone = schön

7

reynevan = Rainfarn, Chrysanthemum tanacetum; volkstüml. Arzneimittel (geschlechtliches Reiz-, Abtreibungs-, Wurmmittel). Wegen seines bitteren Geschmackes ist die Lesart *rainfal* = kostbarer, süßer Wein eher wahrscheinlich

8

ůmme den rans = um den Bauch (Wanst, Ranzen) herum

an die klawen = ohne die Klauen

vilnach = beinahe

row = roh

krut = in den Rezepten immer: Gewürzkraut!

zů mazze = nach Maßen, mäßig

forne = vernäh! nähe zu!, ein-, zuschnüren.

laz ez erwallen = laß es aufkochen (15, 31, 32, und öfter)

daz die hut iht zů breche = daß die Haut nicht zerbreche

blat von eyern = ein dünner Eierkuchen

dar uz gen = herausgehn, hervorschaun

9

kriechen = kleinfrüchtige runde Pflaume, sicher nicht von „griechischer" Herkunft

erin = irden

zů kinen = zerquellen, zerkochen

zů stozze = zerstoße

zů gen = zergehn

spinlinge = ebenfalls eine kleinfrüchtige runde Pflaume

11

zelide = zergliedere, zerlege! (26, 30, 50, 51)

dicke = oft

seige = seihe

kelle = Schöpflöffel

12

in viere = in vier Teile

hafen: noch heute süddeutsch für Topf

bradem = Brodem, Dampf

bestürtze = decke eine Stürze (Deckel) darauf

küten = Quitten (30, 68)

13

nim des do briz = vielleicht ergibt sich ein Sinn dieser dunklen Stelle, wenn man liest: *nim do des briz.* – *briz* wäre dann die Thymusdrüse des Kalbes, heute schwäb. *brisle,* im Main-Gebiet *bries,* sonst auch *bröschen, Kalbsmilch, midder* genannt. – Ganz ohne Zweifel ist diese Deutung natürlich nicht.

dobriz = geschälte, in Scheiben geschnittene Äpfel, in Honigwasser gekocht, ein Jahr liegengelassen

14

wirtz = Würze, wie noch heute Bierwürze

gein eime acker lanc = Zeitangabe: etwa solange man einen Acker entlang geht

mit einer vensterehten schüzzeln = mit einer gefensterten (durchlöcherten) Schüssel, einem Sieb aus Ton

ein halp mezzigen hafen = einen Topf, der ein halbes Maß faßt

gein einer halben mile = etwa solange man beim Gehn zu einer halben Meile braucht

nözzelin = ½ Schoppen

gesschende = gischtend, gärend

iern = gären

und fülle in = fülle ihn auf

gehertztez vaz = mit Harz ausgepichtes Faß

15

zinemin = Zimt

temper = mische! (im gehörigen Verhältnis mischen)

clüsterlin = Abschluß der Pastete, in Form eines kleinen Schornsteins

schumen = (schäumen), den Schaum abnehmen

derb = ungesäuert

ele = der Aal.

16

luter-tranc = mit Gewürz und Kräutern, auch Honig angemachter, dann abgeklärter Wein; unsrem heutigen Wermutwein vergleichbar

17

gefüge = schicklich, angemessen, geeignet

zü den oren: mit den „Ohren" sind hier die Kiemen gemeint.

künne = Art

lazze uz daz gerete = entferne die Gräten (36, 37, 46)

18

slim = Schleim

zagel = Schwanz

19

bewirke = wirke (knete) den Teig darüber, d. h. packe sie in den Teig ein (23)

gestemphen = hineinstampfen, hineindrücken

förhel = Forelle

brasme = Brasse, Brachse, Bleie, Abramis brama eine beliebte Weißfischart

20

do niht garst insi = in dem nichts Stinkendes (Faules, Ranziges) sein darf (39)

garst = ranziger Geschmack oder Geruch

belaufen = beträufeln

mit wizzem melwe = mit weißem Mehle

veizt = fett, feist (noch heute von Wildpret gesagt)

swanke = Schwung, evtl. ein Gerät „in der Art eines elastischen, dünnen Brettes, wie es heutzutage zum Eierkuchenmachen verwendet wird".

21

Der Anfang des Rezeptes ist eine höchst umständliche Anleitung, gesottene Schweinskutteln und andere Innereien kreuz und quer in kleine Stücke zu schneiden.

boley = Polei, Flöhkraut (pulegium)

minzze = Pfefferminzkraut (41, 54)

schöne brot = weißes Brot (im Gegensatz zum gewöhnlichen dunklen Roggenbrot)

sod = Fleischbrühe *(26, 29, 31, 41, 42)*

kaldiment = zerschnittene Eingeweide des Schweins; aber auch Kuttelflecke

untz, unze = bis

22

flemen = Flomen, rohes Schweinefett aus dem Innern des Körpers, Nierenfett

erwelle die darme = laß die Därme aufkochen (29, 70, 71, 72, 77a, 79, 81, 82)

condiment = Gewürz, Gewürzbrühe (26, 30, 31, 33, 41, 42, 48, 50, 51)

23

grobes brot = Roggenbrot

clüppelin = Holzstäbchen, Spießchen

als ein eln schaft fornen sleht sinewel = wie ein Lanzenschaft vorne schlicht rund

morche, marach = Morchel, auch Möhre (32, 79)

lehsen = Lachsen (19)
krusp = kraus; *daz ez* (das Gebäck) *krusp si* = kraus wie die Form, in die es gedrückt wurde)
24
twingen, twengen = zwängen, drücken, pressen
twerhes = quer
caleus = unverständlicher Name
25
kumme = Schüssel, Kump
gelebt = mit Lab zum Gerinnen gebracht
bůtel tuch = Beuteltuch, Nesseltuch zum Durchschlagen (39)
bewinden = durch Winden die Flüssigkeit ausdrücken
sanfte von erst und dor noch baz = zuerst sanft und danach besser (stärker)
spizze sie = stecke (die Scheiben) an Spieße
26
brosmen = Brosamen, Brösel (80, 82)
vaz = Gefäß, hier natürlich Faß!
27
under wahsen fleisch = mit Fett durchwachsenes Fleisch
beslahez = bestreiche es (45, 47, 95)
mit zwein swammen = mit zwei Schwämmen (heute nimmt man dazu einen Pinsel)
singen = das zischende, brotzelnde Geräusch siedenden Fetts
27a
lampride = Lamprete, Großes Neunauge, Meer-Neunauge
minner = minder, kleiner
nůnauge = (kleines) Neunauge, Fluß-Neunauge
28
mursel = frz. morceaux, Stücke (30, 45, 47)
29
steineht = steinicht, Steine enthaltend
gesůbert = gesäubert, hier vielleicht: hübsch geworden
hochzit = hoher Feiertag, Festtag
30
vollen = vollends
sǒdichin = kleine kurze Brühe
entliden = entgliedern, das Fleisch von den Knochen lösen.
31
grůne bonen: noch unreife dicke oder Sau-Bohnen; unsere heutigen „grünen Bohnen" stammen aus Amerika!
dristunt = dreimal
32
haubt = Haupt, hier die Knoblauch-Zwiebel oder -Zehe
swemme = Schwämme, hier: Pilze
32a
agraz = saure Brühe aus unreifen Weinbeeren oder unreifem Obst. Heute noch für mundartl. Stachelbeere gebräuchlich, provenzal. *agras*, mittelalterl. lat. *agresta* (35)
wintrůbele = Weinträublein (noch unreif)
salse = gesalzene Tunke, dann überhaupt Sauce (33, 34, 49)
scheffin = vom Schaf, Schöps
33
aber = abermals
aschlauch = Schalotte, Allium ascalonicum; von den Kreuzfahrern aus Askalon eingeführte Zwiebelsorte (41)
scheln, ribin = schäl ihn, reib ihn!
35
holtzepfele = (wilde) Holzäpfel, sehr sauer und herb
bezzin = weiße Rübe, weißer Mangold
37
wůge: Schreibfehler für vüge = füge
38
bint in langes und zwo schinen dar ůber = binde ihn längs an zwei darübergelegte (Holz-)Schienen
mit eime swanke = mit einem Schwung
39
die garsten = die ranzigen (20)
veiste(n) = fettig machen/werden, mästen
rink = wring
kafen = Getreidehülse, Spreu, Hülse der Mandeln, hier jedoch: „die gestoßenen und schon einmal verarbeiteten Mandeln selbst, aus denen die Milch gestoßen wurde"
kese, buter: hier natürlich Mandelkäse oder gefärbt als „Butter", aus der dicken Mandelmilch
40
als man kůchin wǒlle bachen = als ob man Kuchen backen wollte
laxis = unverständlicher Ausdruck; die nahe liegende Bedeutung „Laxiermittel" ist unbeweisbar.

41

als ez erst zů kumt: der Sinn ist unklar; vielleicht ist gemeint: „frischgeschlachtet?"

sůdez mot = siede es matt, d.h. ganz mürbe und weich?

reiz = *reitz* = bereite es

42

gense: 3. Fall von *gans!*

diech = Keulen, Oberschenkel

daz sie betůche = daß es sie eintauche, d.h. bedecke

sunder = besonders, für sich

vilnach trucken = beinahe trocken, d.h. die Brühe (sod) fast verkocht

43

und ribe daz = und reibe das. Natürlich soll das Weißbrot zuerst gerieben und dann erst in den dünnen (flüssigen) Teig getan werden!

scharbe = zerschneide in grobe Stücke

die menge dar zů: die zerschnittenen Äpfel! Nicht etwa Hühner, die in diesem fleischlosen Gericht nur Vergleichsgegenstand sind!

leufel = Löffel

44

noch der zit = nach der Zeit, d.h. ob es Fasttag oder Fleischtag sei; am Fasttag war (Schweine-) Schmalz verboten.

erbeiz, erweiz = Erbsen

47

diz mal zů sammene, so du dickes(t) můgest = dies mahle miteinander, so dick zu vermagst, d.h. so dick wie möglich (24)

48

sůlze(n) = zu einer Brühe oder Sauce machen, die nicht notwendig gelieren muß

bern = Beeren, Früchte

clein cumpost = kleingeschnittenes Eingemachtes, z.B. Sauerkraut; nicht Kompott im heutigen Sinne (aber 84!)! lat. compositum = das Zusammengesetzte; vgl. noch heute den Kompost im Garten

49

mit eyner schinen = mit einem langen Holzstück (Schiene)

brinnen = bräunen?

swallenberges salse: der Name dieser Sauce ist wie bei vielen heutigen nicht mehr erklärbar.

50

ein ůmme sniten von semeln = eine Semmel, von der die Kruste ringsherum abgeschnitten ist

ienz = jedes

von rinkauwe = vom Rheingau

51

in spec gewůlt = in Speck eingerollt

aht snitten armerittere = acht Schnitten. In Milch geweichte, dann in Ei und geriebener Semmel panierte und in heißem Fett gebackene Weißbrotscheiben

trůge = trocken

daz die pfannen alle begrife = daß die Pfanne alle fasse, d.h. so groß eben die Pfanne ist

cleine gelidet = klein zerteilt (11, 26, 30, 50)

52

tůftele eyer = zerklopfte Eier

ruzzige kůchin = rußige Kuchen (schwarz von den beim Backen darauf gehäuften Kohlen)

53

zum iůngesten = zuletzt, hier: zuguterletzt

lovinke = Lerche, Gimpel (pyrrhula europaea)

frősche an der keln = Froschkehlen

Es versteht sich wohl von selbst, daß dieses Rezept, wie die gereimte Nr. 54, ein derber Küchenspaß ist, der die Leckerei der feinen Herren an der Tafel respektlos verspottet.

54

bigeriht = Beilage, Zuspeise

sydeln = Seidel, Seitel = ca. ⅓ Liter. lat. *situla*

Es ist unklar (und für den Jokus auch gleichgültig), ob hier eine Mehrzahl oder nur ein Seidel gemeint ist.

sweyz = Schweiß oder Blut

Es ist ein Wortspiel, das sich die Doppelbedeutung zunutze macht.

kiselinges smaltz = Schweineschmalz aus einem Kieselstein

Der Querschnitt eines frisch zerschlagenen Kiesels kann entfernt an Fett erinnern.

den meiden = den Mägden

hůffehaltz = hüftlahm

bresteling = Garten-Erdbeere

binzen = Binsen

lůbstickel = Liebstöckel „Maggikraut"

versen = Fersen

spigerihtelin = kleines Spei-Gericht; Wortspiel mit „Bei-Gericht"

Welche boshaften Anspielungen im einzelnen hinter den Zutaten dieser groben Parodie auf ein Zauber-Rezept stecken, können wir heute nicht einmal mehr ahnen.

Hiermit schließt der erste Teil, das eigentliche „Lehrbuch für die feine Küche" ab.

55

bersich = Barsch (56, 62)

56

wisze = weiß; ist damit der Fladen oder sind die verwendeten Fische gemeint?

fladen: Vorläufer der romanischen (italien.-frz.) Pastete, ein flaches gefülltes Gebäck. (56, 57, 85–95)

57

gerete: hier sicher verschrieben; vielleicht *gereite* = Zubereitung

58

Hier wie in den folgenden Nummern ist immer nur die Zubereitung der Fülle beschrieben; die Kenntnis der Teig-Zubereitung wird vorausgesetzt.

60

welsche winber = Rosinen

62

mŭs von ierusalem: ein wirklich oder angeblich von den Kreuzfahrern mitgebrachtes Rezept

63

heidenische erweiz: Dies Gericht hat weder mit Erbsen noch mit den „heidnischen" Sarazenen (Arabern) etwas zu tun, es wird darum gleich in der ersten Zeile *behemmische e.* = Böhmische E. genannt. Vielleicht stammt es aber doch aus dem Orient und ist dem „türkischen Honig" unserer Volksfeste ähnlich.

64

wizzer lauch = Stangenlauch, Porree

65

col ris = unverständliches Wort, das, wie die Rezepte beweisen, weder mit Kohl oder Kohlen, noch mit Reis etwas zu tun hat (66, 67)

69

mit wiz und mit al = mit dem Weiß und mit allem (auch den Dottern)?

71

cyger, ziger = Quark von Ziegenmilch, auch überhaupt Quark und Käse daraus; hier etwas ähnliches aus Mandelmilch (39, 72)

schaub = Strohbündel als Unterlage (74)

72

gŭz einer guten milich dor zŭ: gieß von einer guten (d. h. wirklichen) Milch dazu

74

wille daz mit eyner wellen = welle das mit einem Teigroller (Nudelholz)

74a

erlese ez = verlese es (den Reis)

77

von geceysten hŭnern an der brust = von zerzupften Hühnerbrüsten (3, 76, 77a)

dinne = drinnen

getzworn fial blŭmen und smaltz = durcheinander gerührt (gequirlt) Veilchenblüten und Schmalz

zwern = durcheinander rühren

77a

gestocket = durch Gerinnen des Eiweiß steif geworden

zame milich: bisher unerklärter Ausdruck, auch in einem Baseler Kochbuch des 15. Jahrhunderts (80)

derwelle sie = *erwelle sie* = laß sie aufkochen; *derbarmen, derfrieren, derschlagen usw.* noch heute im Bayerischen

78

fialmŭs, vial mŭs = Veilchenmus

ferwez = färbe es

79

ein morchen mŭs = ein Möhren-Mus

morche = Möhre oder Morchel; Möhre hier wahrscheinlicher

geballen: unverständlich

82

wissel mŭs = Weichsel-(Kirschen-)Mus (83, 84, 85)

83

mit ir eygin brŭ = in ihrem eignen Saft (84, 85)

84

gebichet = gepicht

zehant = sofort, gleich

85

smir ein taueln = schmier eine Tafel (Holzplatte)

latwerge: dick eingekochter Fruchtsaft, wie heute rhein. Apfelkraut, Pflaumen- oder Birnenmus, durch langes stehn an der Luft sogar schnittfest geworden

86

daz do ge von dem lumbel oder von dem wenste = das da von der Lende oder von dem Wanste (Bauchstück) komme

knucken = Knochen, hier wohl knorpeliges (knochiges) Stück Fleisch

schůz = schieß, schiebe

89

swinin clawen = schweinerne Klauen, Schweinsfüße

geworren = gewirrt, gemengt

Hier ist die Gleichung *bastede* = *fladen* sozusagen aktenkundig!

90

grůnen speckes genůc = genug von frischem (nicht geräuchertem) Speck

holbroten = Hohlbraten? In den Wörterbüchern nicht belegt. Im Kochbuch der Hs. 5486 der Österreichischen Nationalbibliothek wird Bl. 88r-v ein *holbraten* beschrieben: Kleingehacktes, mit Eiern, Mehl und Gewürzen vermischtes Fleisch wird über einen dicken Spieß geschlagen, gebraten und vom Spieß genommen; der Hohlraum des Bratens wird mit Obst, Fisch etc. gefüllt. Hajek dagegen vermutete einen Braten, „dessen Leibeshöhle mit einer Farce gefüllt" wird bzw. einen „Rollbraten", einen „im Ofenrohr bereiteten Braten?"

91

swertelech = nudelförmig geschnittene „grüne", d.h. frische, ungepökelte und ungeräucherte Schweineschwarten

megelech = Magen von Hühnern

Die Mehrzahlform der Verkleinerungswörter auf -lech, die noch im 19. und 20. Jahrhundert dem Judendeutsch geläufig war, ist im 14. Jahrhundert typisch für die ostfränkische Sprache von Würzburg.

lengeleht = länglich

92

basteln = kleine Pasteten, eine Art Weißbrot oder Kuchen, dünn, ungesäuert und hart (93, 94, 95) Drei Hühnerpasteten werden in dreieckiger Schildform in den großen Fladen hineingesetzt!

93

ein wit blat = eine weite, d.h. lange und breite Teigunterlage

schőne bastel fůnfe... einz mitten in den fladen gesetz(t), die viere an daz ende reht als ein zinke uf einen wůrfele: die 5 kleinen Hühnerpasteten werden in der Form einer 5 auf einem Würfel auf die Fläche eines großen Fladens verteilt.

zinke = 5, frz. cinq, italien. cinque

94

lauber = Plural von *laub (loup):* Laub, Blatt

tülle = Wand oder Zaun von Brettern oder Palisaden, Pfahlwerk, Röhre

reigel uf der schiben = Reiher auf der (runden) hölzernen Scheibe angerichtet, gehörte offenbar wie das „Heidnische Haupt" von Nr. 95, der reich garnierte Kalbskopf, zu den großen Schauplatten einer fürstlichen Herrentafel. Der Küchenmeister konnte sich gar nicht genug tun mit den Zutaten. – Das gewaltige Machwerk wurde dann auf den Schultern von mindestens vier Dienern (Köchen?) in den Speisesaal getragen.

vierteil hůner = gevierteilte Hühner

Auf die offenbar runde riesige Pastete mit Rindslenden- und Hühner-Füllung kamen nun, nachdem sie fertig gebacken und auf die Holzscheibe gelegt war, als äußerer Aufputz:

in das Mittelteil, aber Platz lassend für den gebackenen Reiher-Vogel, 4 Spieße, fingerdick und eine Elle lang, jeder einen halben Spießbraten tragend und an der Spitze eine leere kleine Pastete (zuletzt noch gefüllt?); darum herum 12 halbe Braten auf Spießen, an der Spitze jedes Spießes ein kleiner Kuchen;

weiter herum ein Kranz von kleinen Spießen mit gelb gefärbten Quark-Klößen;

am äußersten Rand ein Kranz von kleinen Kuchen mit frischen Blättern (laubern);

in die Mitte dieser vierfachen Garnierung wird endlich der gebackene (gebratene?) Reiher gesetzt.

und tragen fůr sinen herren = und trag ihn vor seinen Herrn, d.h. vor den Fürsten

95

die heidenischen haubt = sicher kein sarazenisches (arab.) Gericht, eher ein grausamer Spott auf einen abgeschlagenen Heidenkopf, der in Wirklichkeit – ein Kalbskopf ist. Im übrigen ist diese Platte gegen die vorige viel einfacher. Zwei fingerdicke Spieße stehn, jeder mit einer Hühner-Pastete, rechts und links von dem Kalbskopf, der von einem Kranz kleiner Kuchen an den Spießen umgeben ist.

drů gesoten, geleit gantz uf einen rost = dreimal gesotten, ganz (unzerteilt) auf einen Rost gelegt und da mit gequirltem Ei und Saffran bestrichen, schön gebräunt – (Nachahmung der dunklen sarazen. Hautfarbe?) Harte Eierdotter

im Maul, mit Blumen aus gekochtem Eiweiß bestreut, liegt der Kalbskopf mitten auf dem Fladen.
96

gebrete = Gebräte
schineht gesniten = in Streifen geschnitten eines Fingers breit

Hans Hajek

Allgemeine häufige Begriffe

condiment: Würzbrühe, würzige Sauce < lat. *condimentum*
krut: hier immer Gewürzkraut, Gewürz
blat: hier: dünne Eierkuchen oder dünn ausgerollter Teig

gemüese: Coll. zu *muos* = Mus, Brei, jegliche Art breiartiger Speise.
mus: Essen, Mahlzeit, Speise, bes. breiartige Speise, Gemüse
schône: in Verbindung mit *teig, brot* = weiß, Weizen

Literatur

Kornrumpf, Gisela und Paul-Gerhard Völker: Die deutschen mittelalterlichen Handschriften der Universitätsbibliothek München. Wiesbaden: Harrassowitz 1968, XXVI, 415 S. (Die Handschriften der Universitätsbibliothek München. Band 1). <Darin S. 66–107 Beschreibung des Hausbuchs Michaels de Leone; S. 88 Nr. 21 „Das Buch von guter Speise">.

Die lêre von der kocherie. Von mittelalterlichem Kochen und Speisen. Hrsg. von Manfred Lemmer und Eva-Luise Schultz. Leipzig: Insel 1969. 79 S. (Insel-Bücherei, Nr. 906).

Die Lieder Reinmars und Walthers von der Vogelweide aus der Würzburger Handschrift 2° Cod. ms. 731 der Universitätsbibliothek München. Faksimile mit einer Einführung von Gisela Kornrumpf. Wiesbaden: Reichert 1972, 25 S. und 50 Tafeln. <Darin S. 11>.

Ploss, Emil: Ein gebratenes, gefülltes Ferkel. In: Merian. Jg. 25 (1972), Heft 7 (Würzburg), S. 43 f.

Horn, Erna: Drei altbairische Koch- und Kultur-Dokumente. München: Bayer. Vereinsbank 1974, 32 ungez. S., 8 Abb. (Bavaria antiqua. Band 5). <Darin S. 9–18>.

Fahrenkamp, Hans J.: Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält. Die Küchengeheimnisse des Mittelalters wiederentdeckt von H. J. F. München: Kochbuchverl. Heimeran 1975. 112 S.

Daz buoch von guoter spîse. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches. Eingeleitet und hrsg. von Gerold Hayer. Göppingen: Kümmerle 1976. 60 S. (Litterac. Nr. 45).

Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Quellen zur Geschichte einer Textart. Unter Mitarb. von Renate Ertl und Angelika Schmitt hrsg. von Hugo Stopp. Heidelberg: Winter 1980. 186 S. (Germanistische Bibliothek. 7. Reihe: Quellen zur deutschen Sprach- und Literaturgeschichte. 1.). <Darin S. 7–26 und 169>.

Das Hausbuch des Michael de Leone (Würzburger Liederhandschrift) der Universitätsbibliothek München (2° Cod. ms. 731). In Abbildung hrsg. von Horst Brunner. Göppingen: Kümmerle 1983. X S., I, 286, 1 Bl. (Litterac. Nr. 100). <Darin S. 7 und Bl. 156–165>.

Zum Schluß sei gedankt der
Universitätsbibliothek München
für die Bereitstellung der Handschrift,
besonders Herrn Dr. Gerhard Schott,
der auch das Literaturverzeichnis
zusammengestellt hat.

Artur Kupfer, Darmstadt, hat die Rezepte
von Hand nachgeschrieben.
Er veröffentlichte sie erstmals 1964.

Kulturgeschichtliches Nachwort und
sprachliche Erklärung sind von
Dr. Hans Hajek.
Das Glossar wurde mit Hilfe der Arbeit
von Gerold Hayer ergänzt.

Der Einband wurde von einer Inkunabel
der Universitätsbibliothek München
aus dem 15. Jahrhundert abgenommen.

Gesamtherstellung Ludwig Auer, Donauwörth